



BUÑUELOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Experto 2h 15 min 10 min

Ingredientes

Leche (o agua): 250 cc
Mantequilla: 75 gr
Azúcar: 10 gr
Sal: 5 gr
Harina: 200 gr
Huevos: unas 5 unidades
Aceite: 1 litro
Azúcar glas: al gusto (potestativo)
Crema pastelera: para rellenar (potestativo)



Preparación

1. En una cazuela, mezclar la leche (o agua), la mantequilla, el azúcar y la sal. Calentar hasta que la mezcla comience a hervir.
2. Echar la harina "de golpe" sobre el líquido hirviendo. Mezclar fuertemente con una cuchara de madera durante 4 a 5 minutos.
3. Batir fuerte "en templado" con una espátula de madera. La masa estará lista cuando se despegue de la cuchara y de la madera, formando un bolo.
4. Con la masa aún templada, añadir los huevos de uno en uno mientras se mezcla fuertemente. No añadir el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
5. Una vez obtenida una consistencia similar a la de una masilla (masa "choux"), dejar reposar durante 2 horas.
6. Con una cucharilla de café, hacer montoncitos de masa. Se debe dejar separación entre ellos, ya que triplicarán su volumen al freírse.
7. Calentar el aceite en una sartén (no demasiado fuerte) y apartarla del fuego. Echar los montoncitos en el aceite templado hasta que floten.
8. Volver a calentar fuerte el aceite y freír los buñuelos hasta que estén dorados.
9. Sacar los buñuelos con una espumadera y escurrir bien el exceso de aceite.
10. Espolvorear con azúcar glas para servirlos como "buñuelos de viento" o rellenarlos con crema pastelera.

Notas

- El uso de agua en lugar de leche evita que la masa se agrie, lo cual es útil si se planea usarla en otras aplicaciones.
- La cantidad exacta de huevos puede variar según su tamaño.
- Si se utiliza manga pastelera, se puede eliminar el "pico" final de la masa con un dedo humedecido en agua para que queden redondeados.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Buñuelos	Postres y Dulces	01	30-09-2025	1 de 1