

BUÑUELOS

Ingredientes:

- 1 Kg de harina
- 3 yemas
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 taza de leche
- 2 tazas de agua
- 6 cáscaras de tomatillo (tomate de fresadilla, tomate verde)
- 1 c sal
- Azúcar para espolvorear la necesaria
- Canela molida al gusto

Preparación:

1. Para hacer el agua de tomatillo se pone a hervir el agua con las cáscaras hasta que se consuma el agua y quede una taza de líquido. Se deja enfriar.
2. A la leche se le agrega la sal y se revuelve a mezclar.
3. Se vacía la harina en la mesa y se hace un hueco en el centro. Ahí se agrega un poco de cada uno de los ingredientes líquidos y yemas (se va a agregar en 5 partes). Cada vez que se le agregan los líquidos, se mezcla con los dedos la parte mojada de la harina y se bate bastante aun cuando no se ha acabado de añadir todos los líquidos. Ya terminado de agregar todos los ingredientes se amasa bastante como por 20 minutos. Se embarra la masa de aceite y se pone en bolsa de plástico a reposar una hora.
4. Se hacen bolitas de masa de 1 Cucharada sopera de tamaño y se mantienen cubiertas. El testal se presiona por los 2 lados en bastante harina. Se palotea muy delgados. Se les corta las orillas con un plato cafetero para redondear.

5. Los buñuelos se extienden en una mesa cubierta con un mantel de tela o una manta. Se dejan orear los buñuelos por aproximadamente una hora, se voltean para que se sequen parejo.
6. Ya secos se fríen en aceite volteándolos por los dos lados varias veces hasta que tomen un color dorado. Se ponen a escurrir y se espolvorean con azúcar y canela.

Notas:

Se pueden aplanar los buñuelos con la mano extendiendo y jalando un poco si acaso es necesario.

Rinde aproximadamente 85 buñuelos.

