



<https://www.mepillasquisando.com>



BUÑUELOS DE SEMANA SANTA



RECETA Y FOTOS POR GENTILEZA DE MARI CARMEN RUIZ – DE LANJARON

INGREDIENTES:

- 1 k. De Harina.
- 750 ml. De Agua templada.
- 50 gr. De Levadura fresca de panadería.
- 15 gr. De Sal.

ELABORACIÓN:

Se pone en un cuenco la levadura con un poco de agua templada, se derrite bien y en un barreño se pone la harina, se hace un hueco en el centro y se pone el agua con la levadura y la sal, se mezcla y se va poniendo agua y amasando, es una masa que hay que trabajarla mucho. Si quieres que salgan esponjosos por dentro hay que meterle aire amasándola bastante. Después se tapa con un mantel y se deja sobre 1 hora que empieza a hacer burbujas o pompas. Después se pone bastante aceite al fuego y se va cogiendo masa con las manos mojadas en agua para que no se pegue, se estiran bien y con los dedos se hace el agujero y al aceite. Le damos con el mango de una cuchara de palo en el agujero unas vueltas para que no se cierre el agujero. Se le da la vuelta para freírlo por el otro lado. Cuando este frito lo probamos y si le falta sal en el agua de mojarse las manos se le pone un poco de sal.

<https://www.mepillasquisando.com>