



BUÑUELOS DULCES

Naranja y Membrillo

INGREDIENTES

- 50 grs harina de arroz
- 50 grs almidón de maíz
- 30 grs fécula de mandioca
- 10 grs vinagre
- 8 grs polvo de hornear
- 100 grs azúcar
- 2 grs sal
- 75 grs leche
- 2 grs psyllium
- 1 grs goma xántica
- ralladura de naranja
- membrillo en cubos
- aceite para freír
- + azúcar para espolvorear

INSTRUCCIONES

- 1- Colocar todos los ingredientes secos en un bowl. Mezclar.
- 2- Incorporar yemas y ralladura de naranja. Mezclar cuidando que no se formen grumos.
- 3- Agregar la leche de a poco, hasta formar la mezcla.
- 4- Batir las claras a nieve.
- 5- Incorporar las claras a nieve a la mezcla con las yemas, con movimiento envolvente.
- 6- Envolver los cubos de membrillo con la preparación. Luego mojar la cuchara en el aceite ya caliente, y llevar las porciones a freír en la cacerola.
- 7- Una vez doren de un lado, dar vuelta para que se cocine de ambos lados.
- 8- Retirar del aceite, llevar a papel absorbente y espolvorear con azúcar.
- 9- Consumir tibios.

MATERIALES / UTENSILIOS

- bowl
- batidora
- balanza
- cacerola
- espumadera
- cuchara



NOTAS / OBSERVACIONES