



#### CONSEJO

Una vez frito el buñuelo, rellenar con crema pastelera o *chantilly*.

Textura exterior más **crujiente**.

# BUÑUELOS DE CUARESMA

Para 150 porciones aprox.

#### INGREDIENTES

**160 g** harina floja  
**255 g** huevo  
**160 g** leche  
**160 g** agua  
**4 g** sal  
**6 g** azúcar  
**160 g** Optima Choux Pastry o 160 g de mantequilla

Escaldar bien la harina en el fuego para obtener un mejor desarrollo.

#### PASO A PASO

1. Llevar a ebullición Optima Choux Pastry con el agua, la leche, la sal y el azúcar.
2. Retirar del fuego, añadir la harina y mezclar con una espátula.
3. Devolver la mezcla al fuego y cocer a fuego lento durante 2-3 minutos.
4. Verter la masa en el recipiente de la batidora. Con el accesorio pala y a velocidad lenta, mezclar e incorporar los huevos, uno a uno, para que se integren lentamente.
5. Precalentar aceite de girasol Borges a 180° C. Con la ayuda de una manga y una boquilla lisa, escudillar porciones de 10-20 g y freírlas hasta que queden doradas por ambos lados.
6. Retirar los buñuelos, pulverizarlos con anís seco y rebozarlos con azúcar en grano y un poco de canela en polvo.



**-59% GRASAS SATURADAS**

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA CHOUX PASTRY	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.023 kJ / 275 kcal	1.023 kJ / 248 kcal
Grasas	21,3 g	18,1 g
de las cuales saturadas	<b>3,3 g</b>	<b>10,6 g</b>
Hidratos de carbono	15 g	15 g
de los cuales azúcares	2 g	2 g
Proteínas	6 g	6 g
Sal	0,6 g	0,6 g

Optima