

HOY COCINAMOS JUNTOS

¿No sabes qué hacer esta Semana Santa en casa?

Te animamos a elaborar una receta muy típica para estos días que seguro gustará a pequeños y grandes.

Buñuelos de Cuaresma

1. Con la harina, el azúcar, la mantequilla, la levadura prensada y la sal hacemos una masa bien homogénea.
2. Preparamos una infusión de matalahúva o anís seco en un cuarto de litro de leche.
3. Colamos la infusión y la incorporamos mientras aún esté tibia para que se mezcle mejor.
4. A continuación, añadimos la piel de limón y unos 10cl de garnacha y 10 cl de agua de azahar. Si le ponemos garnacha y agua de azahar, es muy importante descontarlos del peso total de la leche o la mezcla nos quedará aguada.
5. Sin dejar de amasar, incorporamos los huevos de uno en uno hasta tener una masa bien homogénea y la dejaremos reposar en un lugar tibio y sin corriente de aire.
6. En 2 horas, habrá doblado su volumen. Con las manos húmedas o enharinadas para que la masa no se enganche demasiado, haremos las bolas de la medida de un buñuelo.
7. En una sartén, calentamos el aceite. Cuando esté caliente, no antes, freiremos los buñuelos. No les daremos la vuelta hasta que se doren. No los sacaremos hasta que el dorado no esté más bien oscuro.
8. Inmediatamente, los rebozaremos en azúcar. Si se enfrían, el azúcar no se enganchará.

Ingredientes:

- 625g de harina.
- 150g de azúcar.
- 7g de sal.
- 15g de matalahúva (puede ser en polvo o en grano).
- 65g de grasa o mantequilla.
- 4 huevos.
- 12g de piel de limón.
- 35g de levadura prensada.
- 250ml de leche tibia.

