

thermomix

Buñuelos de viento



TM-31/TM5

Total: 40 min

Kcal./unidad. 62 kcal.

INGREDIENTES PARA 80 UNIDADES:

- 250 g de agua
- 50 g de mantequilla
- 50 g de manteca de cerdo
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 170 g de harina de repostería
- ½ cucharadita de levadura química en polvo
- 4 huevos
- 500 g de aceite para freír
- 1000 g de nata montada
- 200-300 g de azúcar glas para espolvorear

PREPARACION

1. Pon el agua, la mantequilla, la manteca, la sal y el azúcar. Calienta 4 min 100º Vel 2.
2. Añade la harina y la levadura y mezcla 15 seg Vel. 4. Retira el vaso de la máquina y deja enfriar. (aprox. 10 min.)
3. Coloca el vaso en la máquina. Sin poner el cubilete, programa vel 4 y añade los huevos uno en uno a través de la abertura (no incorpora el siguiente hasta que esté integrado el anterior). Vierte la masa en una manga pastelera con boquilla lisa de 2 cm y deja reposar durante 10 min.
4. Calienta el aceite en una sartén honda a fuego medio. Coloca la manga pastelera sobre una tabla y ésta apoyada en un bol puesto al revés, de manera que la boca de la manga pastelera quede situada a 2-3 cm por encima del borde de la sartén.
5. Presiona la manga y según salga la masa en cordón, ves cortando con un cuchillo trozos iguales (aprox.2 cm.) que caerán en el aceite.

Mantenlos hasta que se hinchen y doren. Retira a una fuente sobre papel absorbente y deja enfriar. Repite la operación hasta acabar con toda la masa.

6. Rellena los buñuelos inyectándole la nata montada. Sirve espolvoreados con el azúcar glas.

