

Auténticos buñuelos de viento como los que hacía mi yayo Rafael.



Ingredientes:

250 g. de agua

50 g. de mantequilla

50 g. de manteca de cerdo

Sal

30 g. de azúcar

1 sobre de levadura Royal

170 g. de harina floja

Ralladura de piel de una naranja

4 huevos grandes

1 chorrito a tu gusto de anís

Aceite para freír y azúcar para rebozar.

Preparación:

Poner en el vaso el agua, la mantequilla, la manteca, un pellizco de sal y el azúcar. Programar **6 minutos, 120 grados y velocidad 4.**

Incorporar la levadura, la harina, la piel de naranja rallada y mezclar **15 segundos a velocidad 4.**

Dejar reposar la masa cinco minutos dentro del vaso.

Batir ligeramente los huevos en un plato.

Cerrar el vaso y programar **velocidad 4** sin tiempo. Vamos añadiendo poco a poco por el bocal los huevos batidos y un chorrito de anís al gusto. Mezclamos bien durante **90 segundos.**

Dejamos reposar de nuevo 5 minutos la masa dentro del vaso y ya estará lista para freír.

Freímos con abundante aceite de girasol y ya los tenemos listos para rellenar de crema, trufa o nata. A mí personalmente me gustan rebozados en azúcar y sin rellenar. ¡Esto sí que son auténticos buñuelos de viento!