

Buñuelos de manzana

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 25'
- 6
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Puede reducir el aporte calórico de estos buñuelos reduciendo un poco el azúcar, ya que la fructosa, el azúcar natural de la fruta, los endulzará.

Modo express

1. En un bol, mezcle la harina, la esencia de vainilla, el azúcar, la canela, el huevo y la leche. Remueva todo bien hasta conseguir una pasta homogénea y fina.
2. Pele y corte la manzana en dados muy pequeños e incorpórelos a la mezcla anterior.
3. Programe el menú Freír/Sofreír 25 minutos a 180º y vierta las 2 medidas de aceite en la Chef Plus Induction. Cuando esté caliente, forme buñuelos con dos cucharillas e incorpórelos con mucho cuidado para que no salpiquen. Deles la vuelta cuando estén dorados, aunque tienden a girar solos. No fría demasiados a la vez para evitar que se peguen unos con otros.
4. Escorra los buñuelos sobre un papel absorbente para que eliminen el exceso de aceite. Espolvoree el azúcar glas por encima y sirva.