

# Buñuelos de manzana

Publicada por:

[imprimir](#)



- 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.