



BUÑUELOS DE FRESAS

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 24 unidades de fresones
- 125 g de harina
- levadura (medio sobre)
- 50 ml de leche desnatada
- 1 unidad de huevo
- 60 g de azúcar
- 5 ml de licor de fresa
- 2 g de canela en polvo
- 10 ml de aceite de oliva
- aceite para freír
- sal

LA PREPARACIÓN

- Mezcla en un cuenco grande la harina, la levadura, la yema del huevo, una cucharada de aceite, el licor y una pizca de sal.
- Agrega la leche poco a poco y mezcla bien hasta obtener una pasta sin grumos.
- Bátelo todo bien con una varilla. Tapa el cuenco y déjalo reposar a temperatura ambiente durante 3 horas.
- Pasado este tiempo, monta la clara a punto de nieve y agrégala a la pasta. Mezcla bien.
- Cuando el aceite esté caliente, ve friendo las fresas con rapidez, cuidando que la capa de rebozado quede solamente dorada. Ponlas a



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 33.6 g	Grasas 36.9 g
Kcal 493	Proteínas 4.7 g

escurrir en papel absorbente,
colócalas en una bandeja y
espolvorea por encima con el
azúcar y la canela.