YoungstarsWiki.org

Receta de buñuelos

Productos necesarios:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de grasa o aceite

Si tienes más niños puedes hacer una ración doble

Preparación:

Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal. A continuación, añada el agua y amáselo todo junto. Dejar reposar la masa de 5 a 10 minutos

Vierta un poco de aceite en la sartén fría y extienda la masa. Extiéndala de modo que quede lo más plana posible en el fondo de la sartén

A continuación, pon la sartén en el fuego o en el hornillo. Dé la vuelta al pan unas cuantas veces y añada mantequilla si es necesario. El aceite evitará que el pan se queme en el fondo de la sartén. Al cabo de unos minutos (de 3 a 5), el pan estará listo.