



BUÑUELOS DE MASCARPONE CON CARAMELO

Ingredientes (para 11-12 unidades):

Para la masa

- ☐ 125 g queso mascarpone
- ☐ 4 g levadura en polvo
- ☐ 25 g huevo
- ☐ 25 g azúcar
- ☐ 75 g harina
- ☐ C.s. esencia/aroma de vainilla

Para el caramelo

- ☐ 50 g azúcar
- ☐ 20 g mantequilla
- ☐ 45 ml nata líquida
- ☐ Un pizco de sal

Elaboración:

1. Para preparar el caramelo, poner en un cazo al fuego el azúcar y dejar que se caramelice para preparar un caramelo en seco.
2. Cuando tenga un bonito color dorado, añadir la mantequilla en dados y mezclar hasta que esté fundida.
3. Incorporar la nata líquida (templada o caliente a ser posible) y mezclar sobre el fuego porque espuma bastante y puede salpicar.
4. Dejar entre 1 y dos minutos al fuego dependiendo de la textura final que queramos obtener.
5. Retirar del fuego y reservar a temperatura ambiente hasta que enfríe.
6. Para preparar la masa de buñuelos colocar el mascarpone en un bol y añadir el azúcar.
7. Batir con varillas hasta que el azúcar esté completamente incorporado.



8. Agregar la esencia de vainilla, el huevo y mezclar de nuevo hasta obtener una crema homogénea.
9. Mezclar la harina tamizada con la levadura en polvo y añadir a la masa mezclando lo justo con varillas para no sobre batir la harina.
10. Formar bolas del mismo tamaño que redondeamos con las manos enharinadas.
11. Dejar reposar en la nevera durante 10 - 15 minutos.
12. Calentar abundante aceite en un cazo y freír los buñuelos por tandas.
13. Dejar que se doren por todos lados (para que no estén crudos por dentro), sacar con una espumadera y dejar escurrir sobre papel absorbente.
14. Rebozar completamente en azúcar (aún calientes).
15. Dejar enfriar antes de rellenar con el caramelo a temperatura ambiente
¡¡IMPRESIONANTES!!

** El caramelo espesa cuando enfría. A mayor tiempo sobre el fuego más denso nos quedará el caramelo.*

** Utilizar una cuchara de helado o una cuchara de postre y una báscula digital para hacer las bolas y que sean todas iguales.*

** Podemos rellenarlos con una manga pastelera y boquilla especial o abrirlos y colocar el relleno delicadamente.*