



BUÑUELOS DE VIENTO

Ingredientes (para 20-22 unidades):

- 2 huevos
 - 75 g harina de trigo
 - 125 ml agua
 - Un pizco de sal
 - 20 g azúcar
 - 50 g mantequilla
 - Esencia/aroma de vainilla
 - Crema pastelera para el relleno
-

Elaboración:

1. Preparar la pasta choux. En una cazuela colocar al mismo tiempo el agua, la mantequilla, la sal, el azúcar y llevar a ebullición.
2. En ese momento echar la harina de una sola vez, mezclar con una espátula y colocar de nuevo a fuego bajo.
3. Mover enérgicamente entre 1-2 minutos hasta formar una bola compacta que se separe de las paredes y el fondo de la cazuela.
4. Verter rápidamente en un bol para parar la cocción.
5. Mezclar un par de minutos con varillas para que enfríe antes e incorporar los huevos poco a poco.
6. Tras obtener la textura deseada en la masa, meter inmediatamente en una manga pastelera con boquilla lisa.
7. Escudillar montoncitos de masa cuadrados de papel vegetal, intentando que todos sean del mismo tamaño.
8. Calentar abundante aceite en un cazo y freír los buñuelos por tandas.



9. Introducir los buñuelos en el aceite con el papel y retirarlo unos segundos después con las pinzas.

10. Dejar que se doren por todos lados (para que no estén crudos por dentro), sacar con una espumadera y dejar escurrir sobre papel absorbente.

11. Rebozar completamente en azúcar o azúcar y canela (aún calientes).

12. Dejar enfriar antes de rellenar con crema pastelera o Chantilly ¡¡INCREÍBLES!!

** Un punto clave de la elaboración de la pasta choux es la incorporación de los huevos. Se debe hacer muy poco a poco y no añadir más huevo hasta que el anterior esté completamente integrado.*

** La cantidad total de huevo puede variar en función de la harina y el tiempo de secado al fuego.*

** La temperatura del aceite debe ser la adecuada o los buñuelos no se hincharán.*