

BUÑUELOS de BANANA

Ingredientes:

300 gr. de harina
1 pizca de sal
1 Cda. polvo de hornear
1 taza de leche
3 huevos
2 Cdas. de azúcar
Ralladura de 1 limón
4 bananas
Aceite c/n
Azúcar glas

Preparación:

Mezclar la harina con la sal y el polvo de hornear.
Añadir las yemas, el azúcar, la leche, la ralladura del limón y formar una masa blanda.
Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa con movimientos envolventes.
Cortar y hacer un puré con las bananas.
Incorporar el puré a la masa con movimientos suaves para integrar.
Calentar abundante aceite para freír los buñuelos.
Agregar masa con una cuchara al aceite caliente formando los buñuelos.
Freír hasta que estén dorados.
Colocarlos en un papel absorbente para eliminar restos de aceite.
Espolvorear con azúcar glas cuando aún están calientes los buñuelos.
Ideales para el desayuno, la merienda, con un café o té.

¡Hasta la próxima!