Buñuelos de naranja

Nombre de la receta

Buñuelos de naranja

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten
Huevo
Leche

Descripción

Buñuelos de naranja con yogur

Ingredientes

- 3 huevos
- 1 yogur natural
- 100 gramos de azúcar
- 250 gramos de harina
- 1 sobre de levadurina tipo royal

- 1 naranja mediana con piel (sin pelar)
- 1 pizca de sal
- 250 centilitros de aceite de girasol

Pasos

1 En primer lugar escogemos una naranja de piel fina. La lavamos muy bien y le quitamos la parte del rabo dejando la piel de la naranja. La partimos en trozos y la ponemos en un baso de batidora.

2 Añadimos a continuación los huevos, el yogur, medio vasito del yogur relleno de azúcar y la pizca de sal y volvemos a batir.

3 A continuación añadimos la harina tamizada con la levadura y mezclamos bien con una cuchara.

4 Una vez preparada la mezcla, pondremos una sartén con el aceite al fuego.

5 Cuando esté caliente, vamos echando cucharadas de la masa a la sartén. Ponemos el fuego moderado para que los buñuelos se hagan por dentro mientras se van dorando por ambos lados.

6 Conforme se van friendo los vamos sacando a una bandeja con papel absorbente.

7 Cuando estén fritos los rebozamos en el azúcar restante y los vamos colocando en el plato para presentar. Dejamos enfriar y ya tenemos hechos nuestros sencillos y ricos buñuelos.

Observaciones o consejos

Si no tenemos yogur natural, podemos utilizar uno de limón.

Autor

Matilde Linares