

Receta de buñuelos de viento



Receta de buñuelos de viento

Los buñuelos de viento son unas bolitas de masa frita típica de la celebración de todos los santos y que durante su proceso de cocción llegar a doblar, formando un interior lleno de aire del cual se deriva su nombre. Habitualmente se consumen solos, recién elaborados, aunque también suelen ser rellenos con crema, chocolate, chantillí o mermeladas.

¿Cómo hacer buñuelos de viento?

Uno de los secretos de su elaboración está en utilizar una temperatura del aceite que alcance los 170°C (338°F), ya que si el aceite está muy frío, los buñuelos no flotarán y si el aceite está demasiado caliente, los buñuelos formarán una costra dura en el exterior y no crecerán.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Española

Calorías: 300

Preparación: 2 horas 15 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de buñuelos de viento

Ingredientes

- 250 ml de agua
- 125 g de harina
- 30 g de mantequilla
- 40 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla
- 1 cucharada de ralladura de limón
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
- Aceite para freír (oliva o girasol)
- Azúcar

Preparación

- 1. En un cazo mediano añadir el agua, el azúcar, el azúcar de vainilla, la ralladura de limón y la sal, calentar a fuego medio-alto hasta alcanzar el hervor, bajar el fuego, añadir la harina cernida, toda junta y revolver con una cuchara de madera para integrar hasta obtener una masa que no se pegue en las paredes del cazo.
- 2. Retirar el caso del fuego e inmediatamente incorporar

los huevos, uno a uno, integrando por completo cada vez antes de añadir el siguiente, cubrir con un paño limpio y reposar por unas 2 horas.

- 3. En una sartén grande o freidora añadir abundante aceite para freír hasta rellenar unos 4 centímetros de altura y calentar a fuego medio hasta alcanzar 170°C (338°F), disponer de dos cucharaditas de café pequeñas, sumergir en aceite, formar pequeñas bolitas de masa y sumergirlas en el aceite caliente, con suficiente espacio entre ellas, freír hasta que estén bien doradas y su tamaño se haya incrementado, unos 2 a 3 minutos. Retirar con una espumadera, reservar en una fuente con papel absorbente Repetir con toda la masa y finalmente espolvorear con azúcar.
- 4. Servir los buñuelos de viento templados o fríos, opcionalmente rellenar con crema o mermelada de fruta en una bandeja como centro de mesa o en copas individuales.

Freidora eléctrica

Rebajas



[Freidora eléctrica, 2000 W, Volumen de 3 L, Temperatura hasta 190°C, Negro](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Churros españoles](#)

[Receta de bica gallega](#)