

# BUNUELOS

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTÀ: MEDIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 1 H

VOTO: 3/5

## INGREDIENTI:

¾ di tazza di latte

¼ di tazza di burro

2 uova sbattute

3 tazze di farina di frumento

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 cucchiaino di sale

olio di oliva per friggere

sciroppo d'anice

Portare ad ebollizione il latte. Unirvi il burro e, una volta sciolto, lasciar raffreddare. Aggiungere le uova sbattute.

Mettere il lievito, il sale alla farina e incorporare al latte, mescolando con cura con un cucchiaio di legno.

Lavorare l'impasto fino a che non sia diventato omogeneo. Trasferirlo su una superficie infarinata e lavorare ancora per 2-3 minuti.

Formare 20 palline e far riposare per 5 minuti. Allargare le palline tanto da formare dei cerchi con un diametro di circa 10 centimetri.

Friggerle in olio bollente fino a che si dorino ambedue i lati. Asciugare con carta assorbente. Spruzzare con sciroppo d'anice.

Sciroppo d'anice: Sciogliere una tazza di zucchero di canna in una tazza d'acqua, portare ad ebollizione e aggiungere un cucchiaio di anice. Abbassare la fiamma e cuocere a pentola scoperta fino a che lo sciroppo si è addensato.

[www.wildangels.it](http://www.wildangels.it)

