

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Buñuelos de viento rellenos

20-25 buñuelos



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para los buñuelos:

- 250 ml. de leche
- 100 gr. de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 gr. de harina
- 4 huevos medianos
- Aceite de girasol
- Azúcar y canela

Preparación

de los buñuelos:

1. En el recipiente del Cooking Chef añade la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar. Coloca la batidora en forma de K y programa 4 minutos a 100° velocidad 1 de remover.
2. Cuando la mantequilla se funda por completo, incorpora la harina toda de golpe y programa 1:30 minutos a 100° velocidad mínima. Con este proceso escaldamos la harina e inhibimos el glúten.
3. Añade un huevo y programa 1 minuto, sin temperatura y velocidad mínima.
4. Repite el proceso con los huevos restantes.
5. Programa 1 minuto sin temperatura a velocidad 4.
6. Cuando quede todo bien integrado, calienta aceite de girasol.
7. Úntate las manos con aceite y formar bolitas pequeñas. Fríelas en el aceite a fuego medio hasta que queden doradas.
8. Escúrrelas en papel absorbente.



Buñuelos de viento rellenos

Ingredientes para la crema pastelera:

- 250 ml. de leche
- 38 gr. de azúcar
- 20 gr. de harina de maíz
- 50 gr. de yemas
- Aromas (piel de limón y una rama de canela)

Preparación de la crema pastelera:

1. En un cazo a parte, hierva la leche junto con la piel de limón y la canela. Cuando hierva, apaga el fuego y tapa durante 10 minutos para que infusione.

2. En un bol, pon las yemas, el azúcar y la harina de maíz. Con unas varillas manuales remueve hasta que quede una pasta.

3. Incorpora la leche infundada sin parar de remover. Cuela y devuelve al fuego medio removiendo hasta que espese.

4. Coloca la crema pastelera en una manga y reserva en frío.

5. Para el montaje: Coloca una boquilla en la manga pastelera y presiona por la parte de abajo del buñuelo, introduciendo así una pequeña cantidad de crema.

6. Reboza con azúcar y canela.

Montaje de los buñuelos:

1. Coloca una boquilla en la manga pastelera y presiona por la parte de abajo del buñuelo, introduciendo así una pequeña cantidad de crema.

2. Reboza con azúcar y canela.