

Buñuelos de carnaval con magimix

10 min	10 min 2 min	10 min 2 min 12 min	10 min 2 min 12 min 2/10
10 min 2 min 12 min 2/10 12	10 min 2 min 12 min 2/10 12 10	10 min 2 min 12 min 2/10 12 10 9	

10 min 2 min 12 min 2/10 12 10 9

300 gramos de harina
70 gramos de mantequilla
60 gramos de azúcar
50 gramos de crema líquida
25 gramos de agua
2 sobres de levadura química
2 sobres de azúcar avainillado
2 huevos
2 cucharaditas de ron
1 pizca de sal
Aceite para freír
Azúcar glas

Las buñuelos lionesas o merveilles en el suroeste son pequeños buñuelos para disfrutar en el martes de carnaval y carnavales. Descubre cómo cocinarlos rápidamente

Â»

Coloca la mantequilla en el bol de la Thermomix y cocina durante 2 minutos a 70°C a velocidad 2.

Â»

Agrega la harina, la levadura, el azúcar avainillado, el azúcar, los huevos, la crema líquida, el ron, el agua y la sal en el bol de la Thermomix y mezcla durante 2 minutos en la función de amasado.

Â»

Pon la masa en un bol y cúbrelo con un paño.

Â»

Deja reposar y levar la masa durante al menos 3 horas.

Â»

Espolvorea tu superficie de trabajo con harina, coloca la masa encima y presiona firmemente para quitar el gas.

Â»

Vuelve a poner la masa en el bol, cúbrelo con un paño y deja que la masa duplique su volumen.

Â»

Espolvorea tu superficie de trabajo con harina y extiende la masa hasta obtener un grosor de 3 cm, luego forma las buñuelos (yo suelo hacer una forma ovalada).

Â»

Calienta el aceite para freír, ya sea en una cacerola o en una freidora.

Â»

Buñuelos de carnaval con magimix

Coloca las buñuelos en el aceite y no olvides darles la vuelta (aproximadamente 1 minuto por cada lado).

Â»

Espolvorea con azúcar glas cuando estén frías.

¡ Disfruta de estas deliciosas buñuelos, para degustar durante la Cuaresma o el martes de carnaval, entre mediados de febrero y mediados de marzo ! ¡ Ñam ! ;)