

# ¿Como hacer Buñuelos en casa?



# Ingredientes:

pilas! apunta:

Tip de la abuela  
agregar un  
huevo



1000gr Colmaiz Buñuelo  
1000gr Queso costeño  
750gr de Agua  
o puede ser leche.



# ¿Cómo prepararlo?

# 1

## Primer paso:

Mezcla el queso costeño con la mezcla en polvo de buñuelos colmaiz.

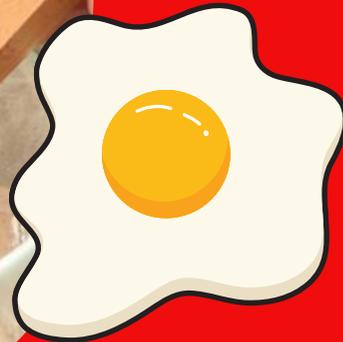
# 2

## Segundo paso:

Adiciona poco a poco el agua (o leche)

Hasta que la masa no se pegue a las manos. (No apretarla).

Si deseas agregar el huevito! este es el momento.



# ¿Cómo prepararlo?

# 3

## Tercer paso:

¡Vamos a medir el aceite!  
Agregamos una bolita de masa, esta debe bajar y subir de 10 a 15 segundos.

Si sube antes de 10seg el aceite está muy caliente.



# 4

Arma los buñuelos y deposítalos sobre el aceite caliente uno a uno.

# ¿Cómo prepararlo?

# 5

## Frie y dejalos secar:

Deja freír los buñuelos de 10 a 12 minutos o hasta que alcancen su coloración dorada. retiralos, y dejalos secando en papel absorbente.



¡Fácil, buñuelos en casa!