



Vitalia

para comer como en casa

Buñuelos de leche



Buñuelos de leche

 40 min

elaboración

ingredientes (4 personas)

- 550 g de leche en polvo, 240 g harina
- 16g de levadura química, 100g de mantequilla fundida, 500 g de leche fresca a tª ambiente

Para la salsa:

- 150 g de azúcar, 500 g de agua, 150g de chocolate negro, 2 cucharadas de cacao en polvo
- ralladura de naranja, canela

Además:

- Aceite de oliva suave para freír
- Frutos secos (Pistachos, almendras, anacardos...)

1-Hervir el agua y el azúcar con la canela, añadir el aroma deseado y reservar.

2-Mezclar harina, levadura y leche en polvo, agregar la leche con la mantequilla, amasar con la mesa enharinada, formar cilindros, luego bolitas, y freír en aceite caliente. Sacar, escurrir, secar.

3-Servir los buñuelos con una salsa de chocolate caliente hecho cociendo el agua con el azúcar y las especias, agregar el cacao en polvo y el chocolate negro, cocer a fuego suave hasta espesar.

Accede a [todas nuestras recetas](#):

