



Buñuelos de CUARESMA con LASEMIX ECLAIR

Receta:

LASEMIX ECLAIR	1.000g
Huevos	1.500g
Aceite	700g
Agua (templada)	1.000g
Crema pastelera elaborada	1.500g
Canela en polvo	6g, aprox.
PALERMO LIMÓN	16g

Método:

Mezclar el Lasemix Eclair con el agua, los huevos y el aceite. Batirlo un minuto a marcha lenta y unos 5 – 6 minutos a marcha rápida, con el instrumento pala.
Seguidamente, incorporar a marcha lenta la crema pastelera elaborada, la canela y el Palermo Limón. Mezclar bien.
Escudillar la masa con una manga rizada y freír los buñuelos a unos 180° C, en aceite apropiada para fritura. Una vez fritos, dejar que escurran sobre una rejilla con papel absorbente para que suelte el exceso de grasa. Rebozar en azúcar grano.

Observaciones:

LA CANTIDAD DE CREMA QUE LE AÑADIMOS A LA MASA DE PETISÚ ES APROXIMADA. SE PUEDE RESTAR UN POCO DE ESTA CREMA SI QUEREMOS QUE EL BUÑUELO QUEDE CON MÁS VOLUMEN.
PODEMOS SUSTITUIR UNA PARTE DE AGUA POR LECHE PARA DAR MEJOR SABOR AL BUÑUELO (MÁS O MENOS LA MITAD)
LOS BUÑUELOS, UNA VEZ FRÍOS, LOS PODEMOS RELLENAR CON CREMA, CON FRUISTAR FRAMBUESA, CON TRUFA O NATA, SEGÚN GUSTOS DEL CLIENTE.