

Buñuelos (40 pts.)

1/2 copa agua
1 huevo, un poco batido
2 copas harina 1/4cda. sal azucar miel
2 cdas. azúcar prieto
2 cdas. margarina o mantequilla
1/2 cda. polvo Royal
aceite
canela en polvo

Calienta el agua y el azúcar prieto en una cazuela de un cuarto galón hasta hervir. Hiérvelo sin tapar por 2 minutos. Deja que se enfría. Añade el huevo, moviendo la mezcla también. Corta la margarina en la harina, el polvo Royal y la sal hasta que aparezca como migajas finas. Añade la mezcla con el huevo. Pon todo está en una mesa cubierta de harina. Amásala hasta que se ponga blandita, más o menos 5 minutos. Fórmala en un rollo de 20 pulgadas. Cúbrela y déjela por una hora (o por la noche en el refrigerador).

En un sartén, calienta el aceite (1 pulgada) hasta más o menos 365 grados. Corta el rollo de masa en pedazos de 1 pulgada. En una mesa cubierta de harina, aplasta los pedazos hasta que formen un círculo de 5 pulgadas. File los círculos, revolviéndolos una vez. Cocíalos por unos 2 minutos, hasta que estén pardos. Drénalos en una toalla de papel. Echáles el azúcar y la canela o tal vez la miel. Da 20 buñuelos.