

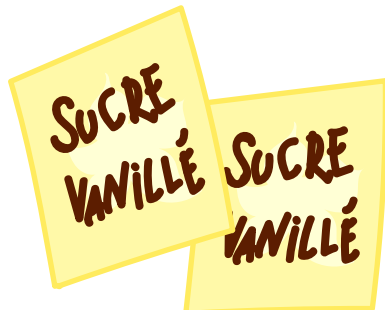


Los buñuelos de carnaval

Petit ★
fernand!

ETAPA 1

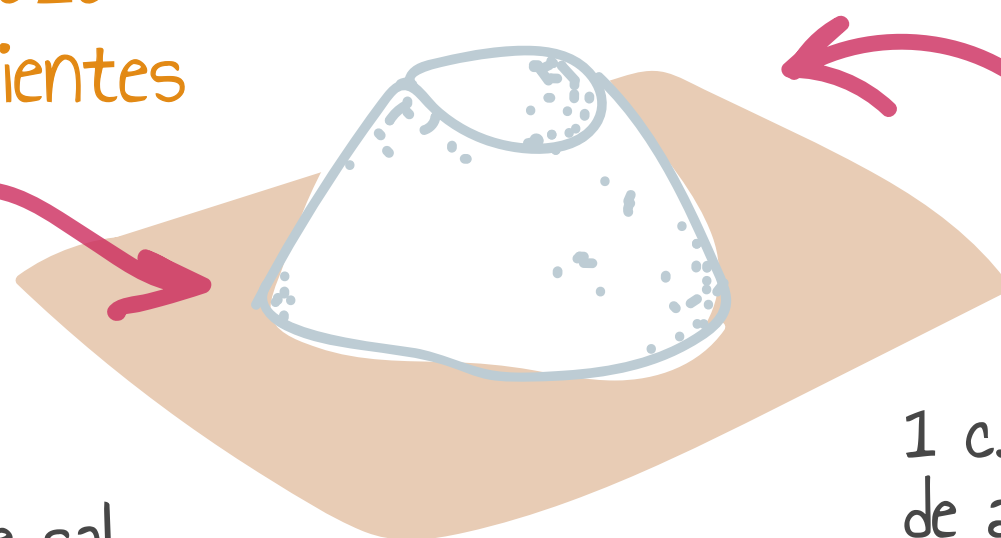
Hacer un pozo con los ingredientes



2 sobres de azúcar de vainilla



una pizca de sal



1 c. sopera de azúcar

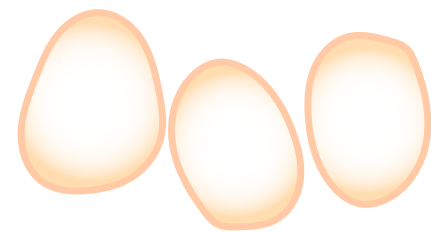


200g de harina

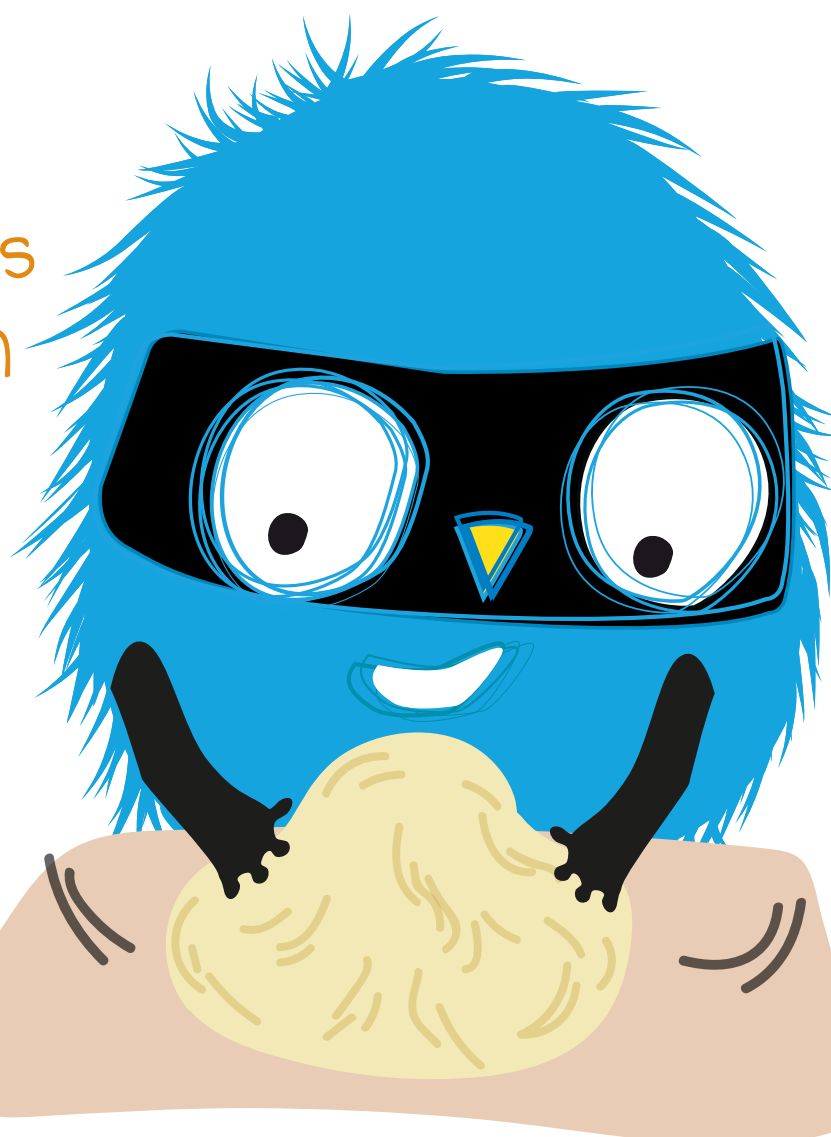
ETAPA 2

Añade los ingredientes amasa durante 5min

3 huevos enteros



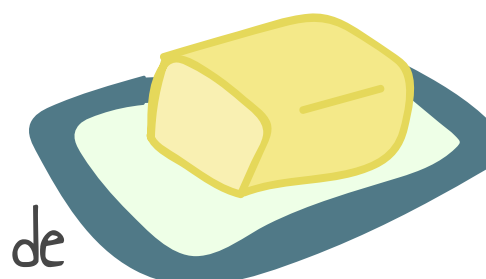
medio sobre de levadura



ralladura de limón



extracto de la flor de naranja



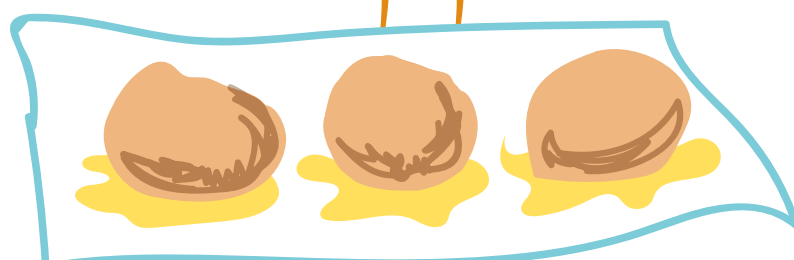
75g de mantequilla blanda

ETAPA 3

Freír pequeñas bolas en la freidora



escurrir sobre papel de cocina



espolvorear de azúcar glas

