



Dificultad:
Baja



Porciones:
30



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|---------|
| Energía: | 67 Kcal |
| Proteínas: | 2.0 g |
| Grasa Total: | 0.9 g |
| Colesterol: | 11,8 mg |
| H. de Carbono: | 12.5 g |
| Fibra Dietética: | 0,2 g |
| Sodio: | 6 mg |

BUÑUELOS DE SEMOLINA

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLE®
- 1 Cascarita de limón o naranja
- 250g de semolina
- 2 Huevos
- ½ Taza de mermelada del sabor que más te guste
- Chuño para cubrir
- Aceite para freír
- Azúcar flor para espolvorear

Preparación

1.- En una olla mezcla la leche condensada NESTLE® con 2 ½ taza de agua y la cascarita de limón; lleva fuego medio hasta que hierva, añade la semolina en forma de lluvia (espolvoreando poco a poco) sin dejar de revolver hasta que espese (3 a 4 min.) retira del fuego y entibia. Bate solo un huevo y agrégalo a la sémola ya preparada y remueve hasta homogenizar. Vierte la preparación sobre sobre lata y deja enfriar.

2.- Toma pequeñas porciones y forma esferas con tus manos levemente humedecidas de 3 a 4 cm como referencia. Con un dedo hazle una hendidura y rellena con mermelada, vuelve a cerrar y repite el procedimiento hasta acabar con toda la preparación.

3.- Con mucho cuidado, pasa una a una las esferas por huevo batido y luego por chuño. A medida que tengas unas 6 a 8 listas, fríelas cuidadosamente en una olla o sartén con aceite ya caliente a temperatura media alta (ojo que no muy fuerte) Una vez doraras, retíralas y déjalas sobre un papel absorbente. Finalmente espolvorea con azúcar flor y sírvelas tibias.