

Buñuelos de manzana

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas Manzanas rojas o amarillas

Para el capeado:

250 g Harina de trigo
50 g Azúcar
200 ml Leche
2 pzas Huevo
10 g Polvo para hornear

Para el almíbar:

½ tza Azúcar
2 tzas Agua
½ pza Raja de canela
½ pza Ralladura de naranja

Procedimiento:

1. **Para el capeado**, licuar todos los ingredientes, o bien, realizar a mano mezclando los líquidos, añadir azúcar e incorporar en forma de lluvia los secos (harina y polvo para hornear) incorporando con batidor globo. Reservar.
2. Pelar las manzanas, descorazonar y cortar en aros de 5 mm aproximadamente.
3. Pasar por harina, después por el capeado y freír en un sartén con aceite caliente. Escurrir y pasar a papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
4. **Para el almíbar**, colocar agua y azúcar en un cazo. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Añadir canela y naranja, continuar cocinando hasta que tenga una consistencia espesa. Reservar.
5. **Para el montaje**, servir los buñuelos y bañar con el almíbar.