

Buñuelos de viento

Ingredientes

Para los buñuelos	2 l de aceite de girasol	50 g de azúcar
100 g de mantequilla	Sal	50 g de maicena
150 g de harina de trigo		3 yemas de huevo
3 huevos	Para el relleno de crema	½ vaina de vainilla
Azúcar	500 ml de leche	½ rama de canela

Preparación

Para los buñuelos

1. Calentar a fuego medio y sin que llegue a hervir 250 ml de agua junto con la mantequilla hasta que se funda. Añadir azúcar y sal, y disolver. Agregar de golpe la harina y homogeneizar la mezcla con una paleta de silicona. Remover hasta que se despegue de las paredes y dejar enfriar.
2. Cuando esté fría, incorporar los huevos de uno en uno; es decir, no añadir el siguiente hasta que el primero esté bien mezclado. Dejar que la pasta choux repose durante 10 min.
3. Calentar abundante aceite y con ayuda de dos cucharas untadas en aceite hacer bolas y freír por las dos caras hasta que estén doradas. Reservar sobre papel de cocina.

Para la crema

4. Batir las yemas junto con el azúcar hasta que dupliquen su tamaño. Disolver en una taza de leche la maicena. Agregar a las yemas y batir hasta obtener una crema homogénea.
5. Mientras, calentar, sin que llegue a hervir, la leche restante con la vainilla y la canela. Verter la leche poco a poco a las yemas, pasándola por un colador para retirar la canela, y batir vigorosamente.
6. Volcar a la olla donde se ha calentado la leche y continuar batiendo con unas varillas y a fuego medio alto hasta la crema espese. Reservar en una manga con una boquilla fina.

Presentación

7. Hacer un orificio a los buñuelos y rellenar cada uno con crema. Se puede espolvorear azúcar glas por encima.