

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POSTRES:**

### **BUÑUELOS**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Libra de yuca
- 1 Libra de malanga (yautía)
- 1 Huevo
- 1 Cucharadita de anís
- 1/2 Cucharadita de sal
- 1/2 Taza harina de trigo
- Aceite para freír

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

### ***PROCEDIMIENTO:***

Pela la yuca y la malanga. Hiérvelas hasta que se pongan suaves pero firmes. Utilizando una máquina de moler muele la vianda con la cuchilla más fina. Une la masa con el huevo, el anís y la sal y continúa incorporando el harina hasta que la masa quede uniforme y no se pegue en las manos. Haga unos tabaquitos con la masa formando un número ocho. Fríelos en el aceite caliente a 375F Sírvelos con almíbar (6 miel) a punto de hebra.

### **Almíbar:**

2 Tazas de azúcar

1 Taza de agua

¼ Cucharadita de zumo de limón o cascarita de limón

1 Rama de canela

1 Cucharadita de vainilla

Utilizando una cazuela a fuego alto, cocina todos los ingredientes menos la vainilla. Déjalos hervir por unos 5 minutos o hasta que

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

alcanse la consistencia de caramelo, (230 grados F) Retíralos del fuego y añade la vainilla.