



RECETA DE BUÑUELOS DE MANZANA A LA CERVEZA. *BEIGNETS DE POMME À LA BIÈRE*

Ingredientes:

- 125 g de harina
- 4 manzanas
- 3 huevos
- 100 ml de cerveza
- 60 gr Azúcar
- 1 limón (zumo)
- 1 pizca de sal
- Aceite para freír (AOVE)
- Azúcar y canela para espolvorear

Procedimiento:

1. Pelar y descorazonar las manzanas.
2. Cortarlas en rodajas de unos 5 a 6 mm.
3. Cubrir las en un baño de agua y zumo de limón para evitar que no se oxiden. Reservar.
4. En una fuente mezcla la harina, el azúcar y vierte los huevos.
5. Añade poco a poco la cerveza. La pasta debe ser lo suficientemente espesa como para cubrir las manzanas.
6. Calienta el aceite para freír.
7. Sumerge cada rodaja de manzana en la masa de buñuelos, cúbrela bien y luego fríela en el aceite durante unos minutos, dándole la vuelta de vez en cuando.

Et voilà, bon appétit!