

RECETA DE LOS BUÑUELOS DE VIENTO

INGREDIENTES:

- 250 ml. de agua.
- 150 gr. de harina
- 75 gr. de margarina.
- 3 huevos (si son muy grandes, vale con 2)
- una cucharada de levadura
- un pellizco de sal y uno de azúcar.
- Aceite de girasol para freírlos.

MODO DE HACERLOS

1.- Ponemos el agua a hervir con el pellizco de sal y el de azúcar. Añadimos también la mantequilla, para que ya se derrita.

2.- Cuando rompa a hervir fuerte, echamos de golpe la harina y lo sacamos del fuego. Entonces removemos muy rápidamente, hasta que se forma una masa homogénea, sin grumos.

3.- Ahora añadimos un huevo y removemos mucho hasta que la masa lo asimila. Después otro huevo y hacemos lo mismo. Por fin, el tercero. (no añadir los 3 huevos a la vez)

4.- Ahora ponemos en la masa una cucharadita de levadura (más o menos medio sobre de levadura Royal) y removemos todo bien.

5.- En una sartén honda o una tartera ancha, ponemos buena cantidad de aceite de girasol (no de oliva, que sabe mucho y es más caro). En realidad, no hay una cantidad fija, lo que interesa es que los buñuelos no toquen el fondo.

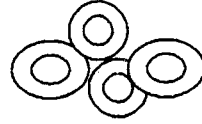
6.- Con dos cucharitas de postre vamos cogiendo bolitas de masa, las redondeamos entre las dos y las echamos al aceite caliente para que se frían. Al principio más fuerte, luego se baja, que les dé tiempo a ahuecarse. Es curioso cómo se van dando la vuelta ellos solos.

7.- Cuando ya estén fritos, se sacan de la sartén, se escurren y se ponen un poco sobre un papel de cocina, que pierdan aceite. Entonces se cubren con azúcar al gusto.

8.- Se pueden servir solos o con nata, crema, etc.

Y AHORA QUEDA.....¡ LO MEJOR!

ROSQUILLAS FRITAS



Necesitamos :

3 huevos

3 tazas de azúcar (de las de café) rasas

3 tazas de aceite de oliva

2 tazas de anís

1 taza de agua

2 gaseosas de papel enteras (con o sin azúcar, no importa)

Casi 1 kilo que harina.

Y ahora...

Mezclamos todos los ingredientes, dejando en último lugar la harina. Para esta última no hay una medida exacta, así que la vamos añadiendo hasta que formemos una masa que se pueda trabajar bien con las manos .

Entonces...

Formamos las rosquillas y las ponemos a freír en abundante aceite caliente hasta que nos parezca que están en su punto. (Mi madre dice que el aceite se quema menos si se fríe antes de las rosquillas un trozo de manzana. ¡Por algo será!)

Ahora ya...

Se sacan las rosquillas de la sartén (o freidora) y se pasan por azúcar.

Y queda...

Lo mejor.

Receta tarta 3 chocolates

Ingredientes

- 1 Base de tarta (suelen ir 3)
- 1 tableta de chocolate con leche
- 1 tableta de chocolate negro
- 2 tabletas de chocolate blanco
- 3 sobres de cuajada royal
- 3 bricks de 200ml de nata para montar
- Azúcar
- Leche

Para hacerla

1. Se coloca una base de tarta en el fondo del recipiente.
2. Se rellena 1 vaso de agua con leche. Se vierte el contenido del sobre de cuajada y se dan vueltas hasta que está completamente disuelto (es muy importante que esté totalmente disuelto).
3. Se vierte el contenido del vaso(leche con cuajada disuelta) en un cazo y se pone al fuego. Se añaden el azúcar (2 cucharadas para los chocolates negro y con leche y 1 para el blanco), un brick de nata y una tableta del chocolate que quieras, troceada. Se da vueltas con una cuchara de madera hasta que la mezcla este uniforme.
4. Se retira del fuego y pasados 2 minutos se vuelca encima de la base de la tarta. Esta es la primera capa de chocolate.
5. El proceso se repite 2 veces más.
6. Se debe esperar unos pocos minutos entre capa y capa de chocolate (10').
7. Como adorno de tarta se puede rayar una porción de chocolate negro y se expande por encima cuando la capa alta este completamente sólida pero todavía caliente, para que se peguen las virutas de chocolate.
8. Se mete en la nevera hasta el día siguiente.