



BUÑUELOS DE FLORES DE CALABAZA

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 12 flores de calabaza
- 200 g de harina 00
- agua mineral con gas q.s.
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite AOVE
- aceite AOVE para freír q.s.

Una comida reconfortante que pone de acuerdo a grandes y pequeños, seguramente por el hecho de que se fríen pero también porque suelen prepararse con ingredientes apetitosos y tentadores. El secreto, para realizar estos buñuelos, consiste en comprobar que el aceite alcance la temperatura adecuada para que, una vez los haya sumergido, las verduras queden perfectamente unidas a la masa sin deshacerse. ¡Le sorprenderá su sabor dulce y delicado!

Dificultad: **baja**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Procedimiento de preparación de la masa: mezcle la harina 00 con el agua mineral con gas, 1 huevo, 1 cucharada de aceite AEVO.

Páse las flores de calabacín por la harina y después por la masa para rebozar.

Una vez que las flores estén rebozadas, sofíalas. ¡Disfruten!

