



Buñuelos rellenos con chocolate

□Ingredientes:

85 g de Chocolate con Leche

75 ml de crema de leche

180 g de harina

75 g de manteca

150 ml de leche

75 ml de jugo de naranja

3 huevos

25 g de azúcar + 2 cucharadas para espolvorear

1/2 cucharadita de levadura en polvo

Ralladura de 1 naranja mediana

□Preparación del relleno:

Poner la crema de leche a calentar y cuando comience a hervir añadir el chocolate troceado. Remover hasta que se funda totalmente. Dejar enfriar y ponerlo en una manga pastelera con boquilla para rellenos.

□Preparación de los Buñuelos:

1- Poner en una olla al fuego la leche, la manteca, el azúcar

y la ralladura y jugo de naranja. Calentar hasta que se derrita la manteca y llevar a ebullición.

2-Retirar del fuego y agregar la harina. Remover enérgicamente con una cuchara de madera hasta que no queden grumos y la masa se despegue de las paredes del recipiente.

3- Dejar enfriar 10 minutos removiendo de vez en cuando.

4- Incorporar los huevos de uno en uno sin parar de remover y dejando que se mezcle bien antes de añadir el siguiente.

5-Remover hasta obtener una masa homogénea y ligeramente espesa.

6-Con las manos bien aceitadas formar bolitas.

7-Freír en abundante aceite, que no esté excesivamente caliente, cuatro o cinco en cada tanda para que no se peguen. Suelen darse la vuelta solas a medida que se fríen.

8-Retirar los buñuelos y dejar escurrir sobre papel absorbente.

9- Antes de que se enfríen rebozar con el azúcar.

10- Con un cuchillo hacer una pequeña hendidura y rellenar por la misma con la crema de chocolate utilizando la manga.