

BUÑUELOS DE YOGUR Y VAINILLA



PARA 30 BUÑUELOS

PARA LA BASE

Harina.....	160g
Levadura.....	5g
Azúcar.....	80g
Huevos.....	2
Yogur.....	250g
Vaina de vainilla de Madagascar NOROHY	1 vaina

MONTAJE Y ACABADO

Precalentar el aceite en una freidora o una cacerola grande.

En un bol grande, **mezclar** las yemas, el azúcar, el yogur y la vaina de vainilla rajada y raspada.

Añadir la harina y la levadura y **mezclar** bien.
Batir las claras a punto de nieve e **incorporarlas** delicadamente en la mezcla anterior.

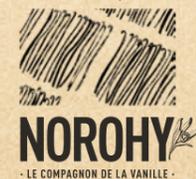
Cuando el aceite esté a 170-180 °C, **verter** bolitas de masa con una cucharilla.

Dorarlas dándoles la vuelta a media cocción, durante unos 2 minutos.

Ponerlas en un plato cubierto con papel absorbente.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Agencia **cru**.