

Buñuelos sucrés mexicains

PORTIONS : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 75 g de beurre
- 250 ml d'eau
- 4 oeufs entiers
- 1 pincée de sel
- huile de friture
- sucre glace pour la finition



PRÉPARATION / 15 MIN CUISSON / 10 MIN

1. Dans une casserole, amenez à ébullition l'eau avec le sel sur feu moyen.
2. Ajoutez le beurre mou, puis une fois fondu, ajoutez la farine et remuez au fouet sur feu doux.
3. Lorsque la pâte devient compacte et commence à se décoller des bords de la casserole, retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.
4. Lorsque la pâte a refroidi, ajoutez-y les oeufs, un par un, en mélangeant bien entre chaque à l'aide d'une spatule.
5. Faites chauffer l'huile de friture dans une friteuse.
6. Lorsque l'huile est suffisamment chaude, faites des boules de taille moyenne avec la pâte et plongez-les dans l'huile à l'aide d'une grosse cuillère huilée.
7. Laissez-les frire jusqu'à obtenir des beignets bien dodus et dorés.
8. Retirez-les à l'aide d'une écumoire à la fin de la cuisson.
9. Égouttez les buñuelos sur du papier absorbant posé sur une grande assiette. Laissez-les tiédir à température ambiante.
10. Saupoudrez les buñuelos de sucre glace avant de servir.