



Buñuelos ブニエロス

材料(40個分)

薄力粉	500g	牛乳	1ℓ
ベーキングパウダー	小さじ1	卵	2個
砂糖	50g	(シナモンシュガー用)	
揚げ油(キャノーラ油)	適量	砂糖	150g
		シナモンパウダー	20g



作り方

- 1 ブニエロスの生地を作る。小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、卵の順に材料をよく混ぜる。
- 2 写真のような状態になればOK。
- 3 油で揚げる準備をする。
油の量は型の厚みが油のなかに沈むくらい。
- 4 型を油の中に入れ、3分間温める。型がしっかり加熱されていないと、生地が離れなくなるので、しっかりと温める。
- 5 温めた型を生地につけ、油のなかに入れる。
- 6 トングを使って、型からきつね色になった生地を外す。回を繰り返すうちに型から生地が外れやすくなる。
- 7 型を油の中で温める→生地をつける→油に入れて揚げる。を繰り返す。
- 8 砂糖とシナモンパウダーを混ぜてシナモンシュガーを作る。
油で揚げたブニエロスにシナモンシュガーをかけて出来上がり！



中が空洞になったとても軽い揚げ菓子です。ここで紹介したブニエロスはBuñuelos de viento(風のブニエロス)といいます。揚げたてをぜひ召し上がれ！！プレゼントにもぴったりです。