

Buñuelos de Cerveza



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/3 de cerveza.
- Un poco de sal y harina (la que admita).
- 1/4 de aceite de oliva frito.

ELABORACIÓN

Se vierte la cerveza, la sal y la harina, en este orden en un recipiente y se bate bien, que quede una masa blanda que podamos coger con una cuchara. A continuación vamos cogiendo la masa con la cuchara y friendolos y al mismo sacarlos los rebozamos con azúcar y canela y a comer.

DIFICULTAD: MEDIA