

# BUÑUELOS DE MAÍZ de Miss Fritter

¡Muestra a tus invitados tu hospitalidad  
con estos deliciosos aperitivos!



## INGREDIENTES

- 1 1/4 tazas de mezcla de harina de maíz con levadura\*
- 1 1/4 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 de taza de azúcar
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1 taza de leche
- 1/2 barra (1/4 de taza) de mantequilla derretida
- 1 lata de maíz de grano entero (340 gramos) escurrido
- Aceite de canola para freír

*\*Si no puedes encontrar mezcla de harina de maíz con levadura, puedes hacerla tú mismo. Para conseguir una taza, mezcla una cucharada de levadura con 1/2 cucharadita de sal y 3/4 de taza de harina de maíz MÁS 3 cucharadas adicionales de harina de maíz.*

## INSTRUCCIONES

- Vierte aceite en una sartén honda (hasta 5-8 cm desde el fondo). Calientalo a 176 grados centígrados.
- Mientras se calienta el aceite, revuelve la mezcla de harina de maíz, harina de trigo, sal y azúcar en un cuenco de tamaño mediano.
- En un cuenco pequeño, mezcla los huevos y la leche. Añade esto a la mezcla de harinas, revolviendo bien.
- Mezcla la mantequilla derretida y el maíz escurrido.
- Con cuidado, vierte la mezcla con una cuchara en el aceite caliente. Cocínala de 2 a 4 minutos, dándole la vuelta una vez, hasta que esté dorada. Sécala en papel de cocina.
- Para preparar una versión más dulce, prueba a echar un chorrito de sirope de arce.

