

## **BUÑUELOS DE PLÁTANO**

La Cocina de María Luisa, María Luisa Banzo

Ingredientes para unos 15 buñuelos:

100gr. harina

2 cucharadas soperas de agua

1 cucharada de Brandy

2 huevos (separamos claras y yemas y batimos las claras a punto de nieve)

Un poco de sal

Un poco de azúcar

Plátano

Aceite

Incorporamos a la harina las yemas, el agua y el brandy, la sal y el azúcar y mezclamos bien, añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos hasta obtener la masa. Una vez que la masa está lista incorporamos los trozos de plátano como de 1 cm, es decir, ponemos un trocito en el centro de cada buñuelo según lo vamos haciendo. Calentamos aceite, cantidad para freír y vamos echando cucharadas de la masa con un poquito de forma redondeada, sacamos cuando está bien dorado, ya que es muy importante que se haga por dentro.

Los servimos con chocolate caliente, con miel, con helado de yogurt... es un dulce que admite distintos acompañamientos y siempre está delicioso.

María Luisa hace esta receta siguiendo una que ya hacía su madre y que siempre le encantó.