

Buñuelos de yuca en almíbar de papelón y anís dulce

Ingredientes

20 raciones

1. 1 kilo yuca sancochada y triturada
2. 1 taza queso rallado
3. 2 cucharadas harina de trigo
4. 2 huevos
5. 1/4 cucharadita sal
6. Aceite de maíz o girasol para freír
7. Para el almíbar
8. 1/2 panela de papelón picado
9. 2 tazas agua
10. 1 cucharada anís dulce

Paso a paso

1. 1

En un bol colocar la yuca, queso, sal y huevos; poner el procesador por varios minutos hasta que observe que la mezcla se compacte



2. 2

La harina esparcir en un plato, con 1 cucharada tomar mezcla y hacer bolitas, pasar por la harina



3. 3

Poner a freír en un caldero hasta que doren



4. 4

En una olla poner el papelón, anís y agua. Hervir hasta que se reduzca el agua y espese el almíbar.



5. 5

Dejar reposar el almíbar y pasar por colador, incorporar en un envase resistente al calor.

6. 6

Servir en un plato pequeño un poco de almíbar, color las bolitas y bañar con almíbar.



Receta de Cookpad