

Buñuelos de Yuca y Queso

Los buñuelos son uno de los dulces más tradicionales en muchos países de América Latina. Los hay de muchas variedades, pero los de yuca con queso son una delicia y se hacen en unos minutos.

Ingredientes

1/2 taza de cuajada o queso fresco, no muy salado
2 tazas de yuca rallada y ligeramente exprimida
2 huevos
1/4 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo de hornear
4 tazas de aceite vegetal para freír

Syrup:

1 taza de agua
1 taza de azúcar morena
1 palito de canela
1/8 cucharadita de jugo de limón

Instrucciones

1

Ralla o desmenuza la cuajada, combina con la yuca rallada en un tazón; agrega los huevos, sal y polvo de hornear. Mezcla hasta obtener una pasta homogénea.

2

Calienta el aceite a fuego medio alto, en una olla para freír. Con la ayuda de una cuchara, pon porciones de la pasta de yuca en el aceite, con cuidado. Fríelas hasta que estén bien doradas y crujientes por fuera. Por dentro deben quedar cocidas pero cremosas.

3

Sirve con el almíbar, que debe estar hecho previamente y a temperatura ambiente.

4

Almíbar: En una ollita pequeña combina todos los ingredientes. Hierve hasta que tenga un bonito color dorado y una textura un poco densa. Deja enfriar antes de servir con los buñuelos.

Redacción La Mañana Digital