



Buñuelos de Arroz

Ingredientes

(para 4 personas)

- 400gr Arroz Diana Vitamor
- Aceite Diana con Vitaminas
- 60gr harina de trigo
- 2 huevos
- 200gr azúcar
- 300ml de leche
- 1 cucharadita de sal
- 30gr azúcar pulverizada
- 1 cucharadita de canela molida
- Ralladura de cáscara de naranja

Preparación

1. Prepara el Arroz Diana Vitamor en una olla con la leche y la sal.
2. Cuando la leche se evapore retira del fuego. El arroz debe estar blando, si le falta agrega más leche.
3. Agrega el azúcar, la ralladura de naranja, los huevos y la canela molida.
4. Mezcla bien y deja enfriar.
5. Luego agrega poco a poco la harina y mezcla bien.
6. Con pequeñas cantidades de masa, forma bolitas y enharinalas. Con pequeñas cantidades de masa, forma bolitas y enharinalas.
7. En un sartén calienta abundante aceite Diana con Vitaminas.
8. Agrega las bolitas en el aceite para freirlas y sácalas en un papel absorbente y dejalas enfriar.
9. Agrega las bolitas en el aceite para freirlas y sácalas en un papel absorbente y dejalas enfriar.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.