

BUÑUELOS DE CUARESMA



Se acerca Semana Santa y con ella llegan los platos y dulces típicos de la época, hoy os traigo una receta de buñuelos de cuaresma, que en Cataluña los llamamos ?Brunyols de l'Empordà?.

Este postre se empieza a comer por Cuaresma y es durante la Semana Santa cuando tiene su momento culminante. Sus ingredientes, como todos los postres típicos, son muy elementales, y creo que lo que los caracterizan es por su sabor anisado, y en especial por su forma, ya que no tienen agujero como otros buñuelos.

El origen de este dulce se dice que es entorno al cristianismo, en Semana Santa en la Cuaresma los cristianos preparaban una masa muy parecida a la actual, masa de harina fermentada al contrario que los judíos que tenían prohibido por ley

Hay pequeñas variantes en su elaboración, pero yo os traigo la que preparo en casa desde hace muchos años, y que a nosotros nos

gusta mucho, y es fácil de preparar y siempre quedan bien.

Aquí tenéis la receta.

Ingredientes (para 1/2 kilo aproximadamente)

25g de levadura fresca de panadero

50 ml de leche tibia



3 cucharadas soperas de aceite de oliva

3 cucharadas soperas de licor de anís

Si se quiere, 2 cucharaditas de semillas de anís (matalauva)

100g de azúcar

3 huevos

la piel rallada de 1/2 limón

1/2 cucharadita de canela

300 gr de harina

una punta de sal

aceite suave para freír

Preparación

- En primer lugar separaremos las claras de las yemas de huevo, y montaremos a punto de nieve y reservamos.

- En amplio bol, disolvemos la levadura con la leche tibia. Añadimos el aceite, el licor de anís, las semillas de anís, el azúcar, las yemas de huevo, la ralladura de limón, la canela y la sal. Lo mezclamos todo hasta que quedo todo bien integrado y luego añadimos la harina con la punta de sal.

- Amasamos todos los elementos hasta conseguir una masa que sea muy fina. Ahora es el momento de integrar las claras que teníamos reservadas a punto de nieve, lo haremos con movimientos envolventes para conservar la esponjosidad.



- La masa resultante será bastante pegajosa, la dejaremos reposar durante 1 hora (+/-) para que doble su volumen. Tened cuidado de taparla con un paño o papel film y que no esté expuesta a corrientes de aire.

- Pasado el tiempo de reposo , y teniendo la masa levada ya podremos feir nuestros buñuelos, calentamos bastante aceite en un cazo y vamos formado los buñuelos y friéndolos en aceite bien caliente. Os podéis ayudar con un par de cucharitas untadas en aceite y con las dos formar bolitas (como hacemos con las croquetas) e ir dejándolas caer en el aceite.

- Inmediatamente de freír, las colocamos sobre papel absorbente, y luego las rebozamos con azúcar que habremos preparado con anterioridad. Y como toque final podéis pulverizar con un poco de licor de anís.



Cuando probéis esta receta no volveréis a comprar más buñuelos, primero por el sabor y luego por la economía, ya que al precio que van, parecen más un lujo que un postre.



Espero que os gusten estos buñuelos, y así endulzad esta época del año.