

## Raciones para 2

**230 gr** Maicena

**20 gr** Harina de arroz

**250 gr** Queso feta

**2 cdas** Azúcar

**1 cdita** Sal

**1 cdita** Bicarbonato

**1** Huevo

**100 ml** Leche

Aceite para freír

- 1 Desmenuzar el queso feta, colocar en un bol y juntar con la maizena, la harina de arroz, el azúcar, la sal, el bicarbonato y el huevo.
- 2 Empezar a remover con una varilla e ir incorporando la leche poco a poco mientras se bate para que se vaya integrando en la mezcla.
- 3 Cuando se haya integrado y no quede la masa líquida, amasar con las manos hasta conseguir una textura similar a la de la plastilina. Dejar reposar en frío durante 15 minutos.
- 4 Pasado ese tiempo, formar bolitas de unos 30 g y calentar el aceite en una olla para freír hasta que llegue a 170 °C. Si no tienes termómetro, comprueba con un poco de masa de buñuelo: si flota a los pocos segundos, el aceite estará listo, pero también es importante ir comprobándola para no pasarse de temperatura.
- 5 Freír los buñuelos en varias tandas hasta que se doren, retirar y escurrir en una fuente con papel absorbente. Una vez estén todos terminados, servir en caliente.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bunuelos-de-queso-feta/>

