Buñuelos de queso feta

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 freir

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 ºC. 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/