

Bunyols mallorquins de patata i boniato

Tiempo de preparación: 1 h. 15 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 30/35 piezas.

Ingredientes

500 g Boniato
500 g Patatas
400 g Harina de espelta o de trigo
400 ml Agua tibia
2 ud. Huevos
15 g Levadura
1 pizca Azúcar

Preparación

Pelar y hervir las patatas y los boniatos hasta que estén blandos, triturarlos y mezclarlos con agua.

Añadir la harina y la levadura (disolverla previamente en un poco de agua tibia), remover.

Por último, añadir los huevos y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Llenar $\frac{3}{4}$ de la olla con aceite vegetal y calentar, formar la masa y freírla.

Sumergir las manos en agua para que la masa no se pegue a la piel.

Girar con cuidado al freír para no romperlos.

Cuando estén ligeramente dorados, sacarlos del aceite y escurrirlos sobre papel de cocina.

Colocar en un plato y espolvorear con azúcar.

¡Listo para comer!