

Aceite
Costeño



BUÑUELOS

INGREDIENTES

Para la miel

- 1 marquesote de panela
- 1 raja de canela
- 3 clavos de olor
- 1 cucharadita de anís
- 6 tazas de agua

- 1/4 cucharada de sal

- 1 cucharada de polvo de hornear

- 1 cucharadita de mantequilla

- 1 taza de leche

- 4 huevos

Para los buñuelos

- 2 tazas de harina
- 1 botella de 800 ml de

Aceite Costeño



PREPARACIÓN

Para la miel

- 1 En un olla a fuego medio alto, coloca la panela, la canela, los clavos de olor, el anís y el agua. Hierve hasta que la panela esté completamente derretida.
- 2 Reserva la miel y de ser necesario, caliéntala al momento de servir los buñuelos.



Para los buñuelos

- 3 En un bowl mezcla la harina, la sal, los polvos para hornear, la mantequilla, la leche y los huevos. Bate uniformemente hasta obtener una mezcla homogénea, asegurándote que no hayan grumos. Deja reposar la mezcla por 5 min.
- 4 Coloca el **Aceite Costeño** a fuego medio y cuando esté listo, deja caer bolitas de la mezcla del tamaño de una cuchara grande. Deja dorar los buñuelos hasta que estén completamente dorados.
- 5 Sirve en un plato hondo los buñuelos y acompáñalos con la miel.





LIBRE DE GRASAS TRANS
Y SIN COLESTEROL



REUTILÍZALO
HASTA TRES VECES

3

6

OMEGA
3 Y 6

