



## BUÑUELOS DE RICOTTA CON NUTELLA®

Pastelería | Vegetariano | Cena | Comida | Merienda | Todo el año | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

*Se obtiene: 18 (para 6 personas)*

*Ración: 3 buñuelos*

### INGREDIENTES

- 340 g de queso ricotta
- 2 huevos
- 18 g de azúcar
- 180 ml de harina sin blanquear
- 54 g de levadura
- 18 g de zumo de limón
- 18 g de vainilla
- Azúcar glas para espolvorear
- 85 g de Nutella®

## PREPARACIÓN

### MÉTODO:

Extrae todo el líquido que puedas del queso Ricotta. Un método rápido para conseguirlo es envolver la ricotta en un paño para queso o un paño fino y exprimir el líquido.

Combina todos los ingredientes (excepto el azúcar glas y la Nutella®) y guarda en la nevera durante 1 hora. Calienta una sartén a 190°C.

Introduce cucharadas de la masa, formando una bola, en aceite caliente, unas pocas cada vez, y fríe por todos los lados hasta que los buñuelos queden dorados y crujientes, unos 4 o 6 minutos.

Coloca los buñuelos en papel de cocina y espolvorea generosamente con azúcar mientras aún están calientes. Sirve con 14 g de Nutella® para mojar.