

Suspiros de monja



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 pza Huevo San Juan

250 g Mantequilla

500 ml Agua

300 g Harina

5 g Sal

100 g Azúcar

100 g Miel

1 litro Aceite de maíz

Preparación

1. Poner a hervir el agua con la mantequilla, sal y azúcar.
2. Al hervir el agua y fundir bien la mantequilla agregar la harina de golpe e incorporar mover con una pala de madera sin dejar de mezclar hasta que se empiece a despegar de la olla
3. Vaciar en la batidora y con la pala empezar a enfriar batiendo un poco, se agregan los huevos 1 a 1, hasta que se incorporen bien y quede una mezcla suave.
4. Se agrega la mezcla poco a poco en una manga y se vierte en el aceite hasta que esponjen y estén cocidos por dentro.
5. Se retiran del acerté escurriéndolos sobre papel absorbente y se pasan por azúcar refinada.