



Buñuelos de maíz Nicaragüenses

Ingredientes

Para los buñuelos:

- 3 tazas de harina de maíz MASECA®
- 1 huevo
- 225 gramos (8 ounces) queso fresco rallado
- Agua (cantidad necesaria)
- Aceite para freír

Para el jarabe:

- 3 varas de canela
- 1 limón
- ½ taza de azúcar

Modo de preparación

Para los buñuelos:

1. Coloque la harina de maíz MASECA® en un recipiente amplio, agregue el queso rallado y mezcle hasta obtener una masa uniforme, libre de grumos.
2. Incorpore el huevo y añada agua poco a poco, mezclando constantemente hasta lograr una masa homogénea.
3. Divida la masa en porciones de aproximadamente 40 gramos (equivalente a 2 cucharadas) y forme bolitas.
4. En un sartén hondo, caliente suficiente aceite y fría las bolitas hasta que estén doradas por fuera.

Para el jarabe:

1. En un sartén a fuego bajo, coloque una taza de agua junto con las varas de canela. Cocine durante aproximadamente 10 minutos.
2. Añada el azúcar y unas gotas de jugo de limón. Mezcle hasta que el jarabe espese ligeramente.
3. Sirva los buñuelos calientes y báñelos con el jarabe al gusto.

28 buñuelos