

Buñuelos met appel_frambozencoulis / Buñuelos with apple_raspberry coulis



Boodschappenlijst

140 gram bloem, plus extra om te bestuiven
2 theelepels fijne suiker
1/4 theelepel bakpoeder
snufje zout
4 eetlepels melk
1 vrije uitloop bio-ei

Voor de appel-frambozencoulis

500 gram frambozen
1 handappel, geschild, in blokjes
75 gram poedersuiker, + extra voor bestrooien
klein kneepje citroensap

zonnebloemolie, om te frituren

Begin met de appel/frambozencoulis

Doe alle ingrediënten voor coulis in een steelpan en zet de pan op een laag vuur.

Kook het fruit 5 minuten of tot het zacht is.

Mix de coulis glad met de staafmixer en wrijf het door een zeef in een kom, laat afkoelen.

Zo maak je Buñuelos

Zeef de bloem in een grote kom, zeef het nog een keer zodat het heel fijn is.

Roer er de suiker, het bakpoeder en zout door.

Klop in een kleine kom de melk en het ei door elkaar, tot het licht en schuimig is.

Maak een kuiltje in de bloem en roer het eimengsel er door, van binnen naar buiten.

Kneed het deeg met de hand op een met bloem bestoven bakmat, tot het glad is.

Vorm er 16 kleine balletjes van, dek ze af en laat ze 20 minuten rusten.

Buñuelos met appel_frambozencoulis / Buñuelos with apple_raspberry coulis

Ga door

Rol de deegballetjes met een deegroller op een met bloem bestoven oppervlak uit.

Rol er heel dunne rondjes van en laat ze 5 minuten rusten.

Verhit intussen de olie tot 170°C

Bak de buñuelos één voor één tot ze gepoft en goudbruin zijn, dit gaat supersnel dus let goed op!

Als de randjes kleuren draai je de buñuelos om, het duurt per kant misschien 1 - 1.5 minuut.

Laat de buñuelos goed uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze eventueel met poedersuiker.

Serveer twee a drie buñuelos per persoon met de coulis.

Buñuelos met appel_frambozencoulis / Buñuelos with apple_raspberry coulis



Shopping list

140g plain flour, plus extra for dusting
2 tsp caster sugar, plus extra to sprinkle
1/4 tsp baking powder
a pinch salt
4 tablespoons milk
1 free-range organic egg

For the apple and raspberry coulis

500g raspberries
1 eating apple, peeled, cored and diced
75g icing sugar, + extra for sprinkling
a squeeze lemon juice

sunflower oil, for deep frying

Start by making the apple/raspberry coulis

Place all the ingredients for the coulis in a saucepan and place the pan on low heat.
Cook the ingredients for 5 minutes, or until soft.
Blend the coulis smooth using a food processor, then pass through a sieve into a bowl.

How to make Buñuelos

Sift the flour into a large bowl and then sift it once more, to make sure it's very fine.
Stir in the caster sugar, baking powder and salt.

In a small bowl, whisk the milk and the egg together until light and frothy.
Make a well in the flour and slowly whisk in the egg mixture, from the inside out.
Use your hands to knead the dough on a floured surface, until smooth.
Shape into 16 small balls, cover and leave to rest for 20 minutes.

Buñuelos met appel_frambozencoulis / Buñuelos with apple_raspberry coulis

Continue

Using a rolling pin, roll the dough balls out on a floured surface.

Roll into very thin rounds and leave to rest for 5 minutes.

Meanwhile heat the oil to 170°C

Fry the buñuelos one at a time until puffed and golden, this goes super fast, so keep a close eye!

When the edges colour turn the buñuelos over, each side takes about 1 - 1.5 minutes

Drain the buñuelos well on kitchen paper and optional sprinkle with icing sugar.

Serve two to three buñuelos per person with the coulis.