

Buñuelos de arroz

Ingredientes

- 150 grs. de arroz de Calasparra.
- La corteza de un limón.
- 4 huevos.
- 5 cucharadas de azúcar.
- 4 cucharaditas de café de levadura Royal.
- Canela molida.
- Canela en rama.
- Agua, aceite y vinagre.
- Harina al gusto (no deben quedar duros).

Preparación

Ponemos a cocer el arroz con la corteza del limón y la canela en rama durante unos 25 ó 30 minutos.

Después se deja escurrir y enfriar. A continuación hacemos una mezcla con el arroz, los huevos, el azúcar, la levadura y la harina y le añadimos unas gotas de vinagre (poca cantidad) para que no absorban mucho aceite.

Se hacen unas bolitas con la medida de una cuchara y se ponen a freír. Cuando están frías se rebozan en azúcar y canela molida.

