

Küba Bunuelos

Geleneksel Cuban Buñuelos tarifi - yuca ile yapılan, sekiz şeklinde şekillendirilmiş çıtır kızarmış hamur işleri, tarçın anason şurubu ile servis edilir. Kutlamalar için mükemmel!

30 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 yuca
- 1 bardak un
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak sıvı yağ

Yapılışı

1 Prepare the Yuca

Peel 2 yuca roots and cut into 2-inch chunks. Place in a large pot and cover with cold water by 2 inches.

2 Add 1 teaspoon salt to the pot and bring to a boil over medium-high heat. Cook for 20-25 minutes until the yuca is fork-tender and easily pierced.

3 Drain the yuca in a colander and let steam dry for 5 minutes to remove excess moisture. Return to the pot and mash completely smooth with a potato masher, ensuring no lumps remain.

4 Make the Dough

Transfer the mashed yuca to a mixing bowl and let cool for 5 minutes. Add 1 cup flour and 1 beaten egg, mixing until a rough dough forms.

5 Turn the dough onto a clean work surface and knead for 2-3 minutes until smooth and pliable but not sticky. Add more flour 1 tablespoon at a time if the dough is too wet.

6 Shape the Buñuelos

Divide the dough into 20 equal portions. Roll each portion into a 6-inch rope, then twist into a figure-8 shape

and pinch the ends together to seal.

7 Heat the Oil

Heat 3 inches of vegetable oil in a heavy pot over medium heat to 350°F (175°C). Test with a small piece of dough - it should sizzle immediately and float to the surface.

8 Fry the Buñuelos

Carefully add 4-5 buñuelos to the hot oil, avoiding overcrowding. Fry for 3-4 minutes until golden brown on the bottom, then flip and fry 2-3 minutes more until evenly golden.

9 Remove buñuelos with a slotted spoon and drain on paper towels. Repeat frying in batches until all buñuelos are cooked, maintaining oil temperature at 350°F (175°C).

10 Serve the buñuelos immediately while hot and crispy, drizzled with your favorite syrup or dusted with powdered sugar.

İpuçları

Kızartmadan önce yağınızın 350°F'ye ulaştığından emin olun - doğruluk için termometre kullanın. Çok soğuk yağ yağlı buñuelos ile sonuçlanır, çok sıcak yağ ise içi pişmeden dışını yakar.

Kızartma tavası çok doldurmayın çünkü bu yağ sıcaklığını düşürür ve düzensiz pişirme ile sonuçlanır. En iyi sonuçlar için küçük gruplar halinde kızartın.

Sekiz şeklini verirken, uçları düzgün bir şekilde yapıştırmak için parmak uçlarınızda biraz su kullanın. Bu, kızartma sırasında dağılmalarını önler.

Süzdükten sonra pişmiş yuca'nın birkaç dakika buharla kurumasına izin verin - fazla nem hamuru çok yapışkan ve çalışması zor hale getirir.

Daha iyi emilim ve lezzet dağılımı için şurubu buñuelos hala sıcakken uygulayın.

Ekstra lezzet için, şurubun yanı sıra doğrudan hamura bir tutam öğütülmüş anason veya tarçın ekleyin.

Hamur çalışmak için çok yapışkansa, ellerinizi ve çalışma yüzeyinizi biraz un ile tozlandırın, ancak buñuelos'u sert yapmamak için kademeli olarak ekleyin.

Tüm partiyi kızartmadan önce yağ sıcaklığını ve pişirme süresini kontrol etmek için önce bir buñuelo test kızartın.