



MASA SIFÓN FRITA



Ingredientes

Para la masa

- 140g de huevo
- 140g de agua mineral
- 100g de Harina



MASA SIFÓN FRITA

- 10g de miel
- 10g de azúcar
- 1g de sal

Relleno

- Mozzarella de Buffala
- Huevas de arenque

Preparación

- Meter todos los ingredientes en la Thermomix, turbinar, colar y meter en el [sifón](#)
- Cargar con una [carga](#) si el sifón es de 1/1 litro o con dos si es de 1/2 lt
- Dejar reposar.
- Poner el aceite de oliva a calentar y sumergir un cucharón con forma esférica en el aceite.
- Añadir un poco de masa en el cucharón impregnado de aceite caliente y rellenar con los ingredientes deseados, añadir un poco más de masa para tapar.
- Introducir en el aceite y dejar dorar uniformemente el buñuelo dentro del aceite.
- Poner en papel secante para eliminar todo el aceite sobrante.