Buñuelos de Yuca y Malanga con Sirope

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
50 minutos	1 hora, 30 minutos	Rinde 24 porciones

Ingredientes

- **Para los buñuelos:**
- 1 lb de yuca congelada
- 1 lb de malanga (o yuca congelada)
- 3 cucharaditas de sal kosher, divididas
- 3 huevos grandes
- ½ cucharadita de extracto de anís
- 2 tazas de harina para todo uso (más una cantidad adicional para espolvorear)
- 4 tazasde aceite vegetal, para freír
- **Para el sirope:**
- 1 lima, para la cáscara y el jugo
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 palito de canela
- ½ cucharadita de extracto de anís
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Pasos

1. Prepara los buñuelos. Descongela la yuca. Pela la malanga, luego corta la yuca y la malanga en pedazos de 1 pulgada. Colócalas en una olla grande, cubre con agua y añade 2 cucharaditas de sal. Deja hervir, luego reduce a fuego medio-bajo y cocina a fuego lento por 20 minutos o hasta que las verduras estén lo suficientemente tiernas para hacerlas puré. Escurre y retira el centro fibroso de la yuca. Machaca las verduras hasta que no queden grumos (usando un procesador de alimentos, machacador o prensador de papas) y deja enfriar.
2. Bate los huevos, el extracto de anís y la cucharadita de sal restante hasta que se mezclen. Vierte sobre la mezcla de verduras y revuelve hasta que se mezclen. Coloca la mezcla sobre una mesa de trabajo enharinada. Agrega la harina y amasa, 1 taza a la vez, hasta obtener una masa uniforme y ligeramente pegajosa. (Puede que necesites más harina dependiendo de qué tan pegajosa esté la masa.)
3. Vierte el aceite en una olla de fondo grueso; calienta a fuego medio, hasta alcanzar 350°F. Mientras tanto, corta la masa en 24 partes iguales. Estira cada pedazo formando una cuerda de 14 pulgadas de largo y ½ pulgada de grosor, luego moldéalas para formar la figura de un ocho. Coloca los buñuelos en una bandeja para hornear.
4. Coloca cuidadosamente los buñuelos en el aceite (en tandas) y fríe de 3 a 4 minutos, volteando ocasionalmente, hasta que se doren. Retíralos cuidadosamente de la olla y colócalos sobre un plato forrado con toallas de papel. Repite el mismo procedimiento hasta freír todos los buñuelos.
5. Prepara el sirope. Ralla la cáscara de la lima (1/2 cucharadita), luego exprime el jugo (1 cucharada). Mezcla todos los ingredientes (excepto los extractos) en una olla mediana; deja hervir. Cocina el sirope hasta que la temperatura alcance 230°F. Retira del fuego e incorpora los extractos. Vierte sobre los buñuelos; sirve.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/24 de receta: Calorías 180, Grasa Total 4.5g, Grasas Saturadas 0.5g, Grasas Trans 0g, Colesterol 25mg, Sodio150mg, Carbohidratos 33g, Fibra 2g, Azúcar Total 12g (Incl. 12g Azúcares Añadidos), Proteína 2g, Vitamina D 0%, Calcio 0%, Hierro6%, Potasio 4%