

# LAZOS DE CARNAVAL (bugnes)

## Preparación:

- Derrita la mantequilla. Ponga la harina en un cuenco para amasar. Desmigaje la levadura y el azúcar y mézclelas con la harina. Añada los huevos y la mantequilla derretida junto con el coñac, la cáscara de limón y una pizca de sal.

- Amase la mezcla con el garfio de una batidora amasadora o a mano hasta que se forme una masa compacta y sin grumos. Cubra la masa con un plástico de cocina transparente y déjela reposar 1 h 30 minutos metiéndola en la nevera después de 30 minutos. Extienda la masa con el rodillo hasta que tenga unos 3 mm de grosor y córtela en 16 rectángulos de aproximadamente 10 x 5 cm.

- En el centro de cada rectángulo, haga un corte en diagonal de unos 3 cm de largo. Pase una de las esquinas opuestas por el corte y tire un poco de los dos extremos de manera que formen el típico lazo.

- Ponga el aceite en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Freír suave** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**. Una vez finalizada la fase de precalentamiento, tiene que volver a activar el programa con Inicio. El aceite tiene que estar lo suficientemente caliente. Enganche el asa de la cesta de fritura. Coloque 4 lazos en la cesta.

## Ingredientes:



35 g de mantequilla



250 g de harina y otro poco para trabajar con el rodillo



5 g de levadura (o 1/2 c. p. de levadura en polvo)



2 c. s. de azúcar y azúcar glas para espolvorear



2 huevos (M)



1 c. p. de coñac (alternativa: ron o agua de azahar)



1 c. p. de cáscara de limón rallada



Sal



1 l de aceite vegetal

## INGREDIENTES PARA UNAS 16 UNIDADES

**Programa:** Freír suave largo

**Calorías por ración:** 113 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.

