



Bunyols de l'Empordà

Ingredients

20 gr. de llevat
1 kg de farina
6 ous
3 pells de llimona
250 gr. de sucre
1 got d'oli
1 got de llet
100 gr. de matafaluga
1 copeta d'anís

Elaboració

Desfeu el llevat amb aigua tèbia. Ratlleu la pela de llimona. Poseu la farina en un bol i aneu afegint-hi tots els ingredients, pasteu-ho amb fora i molta estona fins obtenir una massa espessa. Cobriu-la amb un drap i deixeu-la reposar en un lloc temperat un parell d'hores, fins que augmenti gairebé el doble.

Poseu un perol al foc amb abundant oli. Amb la mà aneu agafant porcions de la massa anterior i en doneu forma com de rosquilla i ho aneu fregint. Rossegueu-los d'un costat i de l'altre i els escorreu bé de l'oli. Ensucreu-los. Han de quedar molt més atapeïts que els de vent, i d'aquesta forma els podreu conservar durant uns dies.



Bunyols farcits de crema catalana

Ingredients per a 6 persones

125 gr. de llet	125 gr. d'aigua	150 gr. de farina	Sucre llustre
50 gr. de llard	50 gr. de mantega	3 ous grossos	
Un pols de sal i sucre	Anís dolç	Sucre	

Ingredients de la crema

375 gr. de llet	125 gr. de nata líquida	25 gr. de maizena
100 gr. de sucre	5 rovells d'ou	
Pela de taronja i llimona	1/4 de barra de canyella	

El.laboració de la crema:

Posarem a bullir la nata i la llet amb la canyella i les peles de taronja i llimona. Apart batirem els rovells d'ou amb el sucre i la maizena fins que no quedi cap gramull. Tot seguit tirarem a poc a poc la llet i la nata damunt dels rovells. Ho posarem a foc lent i ho anirem remenant amb ajuda d'una espatula fins que quasi arribi a bullir. Tot seguit la refredarem sobre un marbre.

El.laboració de la pasta de bunyols

Posarem al foc en una casola l'aigua, la llet, la mantega i el llard i un xic de sal i sucre. Fondrem la mantega i la llard però sense que bulli. A continuació hi afegirem la farina tamisada i pujarem el foc. Ho anirem remenant amb una espàtula fins que la farina quedi cuita i es desenganxi de les vores. Una vegada ho hagin deixat refredar uns minuts hi afegirem els ous un a un.

Acabat i presentació

Possarem la pasta de bunyols en una maniga pastisera o una bossa. En una paella possarem l'oli de girasol a escalfar, i quant estigui l'oli a una temperatura mitjana hi anirem fent els bunyols procurant que ens quedin daurats de tot arreu. Una vegada fets els possarem al damunt d'un paper absorbent i ja els podrem farcir de la crema que tinguem a punt.

Una vegada farcits els mullarem un xic amb anís dolç i els enfarinarem amb el sucre normal i una mica de sucre llustre. Els servirem al damunt d'una blonda.