



BUNYOLS DE VENT

🕒 40 min

👤 4

Dificultat baixa

200 g de farina de blat

50 g de mantega

5 ous

1/2 litre de llet

1 got petit d'aigua

Pel de llimona

Sucre

Canyella

Oli

Sal

1. Posem al foc un cassó amb la llet, l'aigua, la mantega, la pell de llimona i la sal. Quan comenci a bullir afegim tota la farina de cop, baixem el foc i anem remenant.

2. Retirem la massa del foc quan comenci a separar-se del fons del cassó i afegim els ous, un a un, batuts.

3. Barregem fins aconseguir una massa homogènia i anem modelant els bunyols, que fregirem en abundant oli fins que quedin ben daurats

4. Els traiem i empolvorem o arrebossem amb sucre i canyella.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA