



BUNYOLS DE CARNESTOLTES

3

Dificultat baixa

4 ous grans
150 g de farina de blat
1 got de llet sencera
90 g de sucre de canya
1 sobre de llevat
Biovegan
1 cda. de conyac o licor
Oli per fregir
Sucre per decorar

- 1.** Comencem separant els rovells de les clares dels ous. Un cop separades, muntem les clares a punt de neu amb les varetes de la batedora. Un cop muntades afegim a poc a poc la meitat del sucre evitant que se'ns abaixi la barreja.
- 2.** En un altre bol barregem els rovells amb la llet, el rajolí de conyac i la resta del sucre. Batem bé tots els ingredients fins que s'integren perfectament.
- 3.** Espolvorem la farina i el llevat sobre la barreja. Barregem bé i incorporem la barreja de rovells i farina a les clares muntades. Remenem tota la barreja amb compte, fent moviments envoltants i airejant la massa. Deixem reposar durant uns 30 minuts.
- 4.** Mentre posem a escalfar una paella amb oli abundant. Amb l'ajuda de dues cullerades anem agafant porcions de massa i formant els bunyols.
- 5.** Anem fregint els bunyols en petites tandes, l'oli haurà d'estar prou calent perquè la massa suri però no en excés perquè no es cremin.
- 6.** Un cop daurats, retirem de la paella i col·loquem sobre una safata amb paper absorbent. Empolvorem amb sucre i llest.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA