

] Bunyols de quaresma.

Ingredients:

- 125 g de llet
- 125 g d'aigua
- 110 g de mantega
- 1 polsim de sal
- 1 polsim de sucre
- 150 g de farina
- 3 ous
- Sucre per empolsar

Elaboració

Per començar, poseu en un cassó al foc, la llet, l'aigua, la mantega, la sal i el sucre.

Quan arrenqui el bull, afegiu-hi la farina i remeneu-ho bé durant 2 o 3 minuts. Tot seguit, retireu el cassó del foc i poseu-hi els ous un a un, sense deixar de remenar.

A continuació, poseu la massa en una mànega, traieiu-ne petites porcions i fregiu-les en un cassó amb oli abundant i calent.



Finalment, poseu el sucre per sobre dels bunyols i ja els podeu servir.

Bunyols de crema (variant)



Es fa la mateixa massa i hi afegim la crema.

Ingredients:

Per la crema:

- 500 ml. de llet
- 4 rovells d'ou
- 100 gr. de sucre
- 40 gr. de *Maizena*
- Aromes: canyella, vainilla, anís, pell de llimona.

Per fer la crema:

- Dissoldre la *Maizena* en un rajolí de llet freda.

- Posem un cassó al foc amb la resta de la llet, el sucre i les aromes. Quan tot arrenqui el bull, es treu del foc i es deixa refredar una mica per tal que s'infusionin les aromes.

- A part, barregem els rovells amb la *Maizena*.

- Després hi afegim la llet ja temperada, ho barregem i ho colem. Tornem a posar la crema al foc, remenant sense parar i quan arrenqui el bull, la traiem del foc, i ho aboquem tot dins un recipient i ho cobrim amb paper film.

- Un cop refredada la massa, la utilitzem per farcir els bunyols (és molt pràctic utilitzar unes tisores per foradar els bunyols i després omplir-los amb la mànega pastissera).