LanCook

Bunyols

regats d'anís i sucre

Promoció de l'aprenentatge de llengües europees, la mobilitat i la col·laboració per mitjà de la cuina i la tecnologia!

Lifelong Learning

UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

Els bunyols són unes postres típiques de Setmana Santa, que endolceixen el temps de Quaresma. Hi ha els bunyols de l'Empordà, més consistents i en forma d'anell, i els bunyols de vent, més flonjos i buits de dins, que es poden farcir de crema, xocolata, nata... La clau dels bunyols de vent és la cocció: convé emprar un cassó fondo; i l'oli, abundant, ha de ser ben calent per tal que els bunyols s'inflin. Solen regar-se d'anís i sucre. Són dolços i boníssims!

#lancook @speakingkitchen https://www.facebook.com/LanCookBarcelona
www.europeandigitalkitchen.com

Bunyols

Ingredients: 125 ml de llet, 60 g de mantega, 75 g de farina, 3 ous, oli d'oliva, sal, anís i sucre.

1. Tirem 125 ml de llet en un cassó.
2. Hi afegim 60 g de mantega.
3. Posem aquest cassó al foc i anem remenant la barreja.
4. Afegim una mica de sal a la llet del cassó.
5. Quan la llet bulli i la mantega s'hagi fos, hi afegim 75 g de farina amb l'ajut d'un colador i una cullera.
6. Ho deixem coure, remenant la barreja fins que la massa se separi de les parets del cassó.
7. Apaguem el foc.
8. Afegim 1 ou al cassó i el remenem bé amb una cullera o un batedor, fins que la massa quedi homogènia.
9. Fem el mateix amb els altres 2 ous, d'un en un, remenant bé fins que la massa quedi homogènia.
10. Agafem un altre cassó, hi afegim tres dits d'oli i el posem al foc, a foc alt.
11. Quan l'oli estigui ben calent, amb l'ajut d'una cullera i un ganivet, agafem una petita porció de la massa que hem preparat i la tirem al cassó perquè es cogui.
12. Anem repetint el mateix procés de coure porcions de la massa per fer bunyols.
13. Girem els bunyols amb unes pinces.
14. Abaixem el foc perquè els bunyols es coguin de dintre.
15. Agafem un plat i hi posem un tros de paper de cuina a sobre.
16. Quan els bunyols estiguin cuits, amb l'ajut de les pinces, els anem traient del foc i els posem al plat que tenim amb el paper de cuina.
17. Quan tinguem els bunyols al plat, els reguem amb un bon raig d'anís i hi tirem sucre per sobre.
18. Posem els bunyols en un plat net i deixem que es refredin. A temperatura ambient, ja els podem servir. Bon profit!