



Bunyols de Vent

Un dolç molt nostre

Ja fa setmanes que a moltes fleques i pastiseries pots veure als aparadors unes boletes ensucrades que tenen molt bona pinta. Aquestes boletes són bunyols de vent! Un dolç molt nostre, tant esponjós i lleuger que quasi no fa falta mastegar-lo. Sembla molt difícil de fer però saps que? No ho és! Agafa el davantal que farem un plat d'alló més dolç!

Ingredients:

- * 125 g de farina
- * 80 g de mantega o llard
- * 4 ous
- * 1/4 litre d'aigua
- * un pessic de sal
- * oli per fregir
- * sucre



Un cop preparats els ingredients posa l'aigua a un cassó a bullir juntament amb la mantega o el llard i el pessic de sal. Quan arrenqui el bull, ja podeu parar el foc. Aboquem tota la farina de cop i ho remenem bé fins que es faci una bola de pasta que es desenganxi de les parets.

Ara, aneu-hi incorporant els ous d'un en un, lligant-los cada vegada, sense deixar de remenar fins que quedi una massa llisa.

Ara només els haurem de fregir. Per ajudar-vos, utilitzeu una cullera per agafar la massa necessària per fer un bunyol; apropieu-ho a l'oli ben calent i amb el dit empenyeu la massa cap a dins.

Els anem fregint, assegurant-vos que quedin ben fets per tots els costats, podeu utilitzar una escumadora per submergir-los sense xafar-los. Quan estiguin fets els deixem en un plat que haurem preparat amb paper de cuina o absorbent a la base i ja podem anar tirant el sucre. Un cop freds, ja els podeu servir posant una mica més de sucre per sobre. Bon profit!

Recordeu que podeu compartir el resultat a la xarxa amb el hashtag #elclubacasa!