

AVUI CUINEM JUNTS

No saps què fer aquesta Setmana Santa a casa?
T'animem a elaborar una recepta molt típica per a aquests dies que, de ben segur, agradarà a petits i grans!

Bunyols de Quaresma

1. Amb la farina, el sucre, la mantega, el llevat premsat i la sal fem una massa ben homogènia.
2. Preparem una infusió de matafaluga o anís sec en un quart de litre de llet.
3. Colem la infusió i la incorporem mentre encara és tèbia, per tal que es barregi millor.
4. Tot seguit, afegim la pell de llimona i uns 10 cl de garnatxa i 10 cl d'aiguanaf. Si hi posem garnatxa i aiguanaf, és molt important descomptar-los del pes total de la llet o la mescla ens quedarà aigualida.
5. Sense deixar d'amassar, incorporem els ous d'un en un fins a tenir una massa ben homogènia i la deixarem reposar en un lloc tebi i sense corrent d'aire.
6. En dues hores, haurà doblat el seu volum. Amb les mans humides o enfarinades perquè la massa no s'enganxi tant, farem les boles de la mida d'un bunyol.
7. En una paella, escalfem l'oli. Quan és roent, no abans, hi fregim els bunyols. No els donem la volta fins que es daurin. No els traurem fins que el daurat no sigui més aviat fosc.
8. Immediatament, els arrebossem amb sucre. Si es refreden, el sucre no s'hi agafa.

Ingredients:

- 625g de farina.
- 150g de sucre.
- 7g de sal.
- 15g de matafaluga (pot ser en pols o en gra).
- 65g de greix o mantega.
- 4 ous.
- 12g de pell de llimona.
- 35g de llevat premsat.
- 250ml de llet tèbia.

