

BUNYOLS

Ingredients:

- farina 1 kg
- sucre en pols 100 g
- mantega pomada 134 g
- sal 10 g
- ous 4
- matafaluga 8 g
- pell de llimona 7 g
- aiguanaf 5 cl
- llevat de cervesa 10 g
- aigua 350 g
- oli de cacauets (per a fregir)

- Diluir el llevat amb aigua tèbia.
- Treballar el sucre, els ous i la sal.
- Afegir la matafaluga (posada un moment en remull en l'aiguanaf) i la pell de llimona triturada.
- Afegir el llevat, després la farina i a poc a poc, l'aigua.
- Afegir la mantega pomada (o mantega normal passada un poc al microones).
- Deixar llevar entre 4 i 10 hores.
- Fer petites boles (prop de 15 g) i posar-les sobre un taulell amb oli.
- Fer un forat al mig amb el dit.
- Fregir dins l'oli ben calent i ensucrar de seguida.

