

BUNYOLS DE TRUMFES, CAROTES I CARBASSONS

Ingredients:

- 500 g de trufes
- 200 g de carotes
- 500 g de carbassons
- 2 grans d'all
- sal i pebre
- cúrcuma
- prop de 200 g de farina
- 1 saquet de llevat químic

Ratllar les trufes, les carotes i els carbassons.

Assaonar amb la sal, el pebre, el cúrcuma i l'all trinxat.

Deixar reposar en un colador durant uns 30 minuts.

Remenar tot afegint la farina fins aconseguir la textura desitjada.

Afegir el llevat químic.

Fer fregir per petits paquets del valor d'una culleradeta.

