

BUNYOLS DE CARNESTOLTES

Ingredients:

- 500 g de farina
- 6 ous
- 100 g de mantega
- 100 g de sucre
- 1 capsa de crema de llet
- 2 cullerades d'aiguanaf
- oli

Fer un pou amb la farina. Al centre, posar els ous, el sucre, la crema, la mantega desfeta, l'aiguanaf i la sal.

Treballar la pasta amb la farina fins que estigui ben seca (potser més de 500 g).

Deixar reposar 1 hora.

Fer làmines molt fines i dibuixar formes que se posen dins l'oli ben calent. Posar sucre a sobre quan les treiem de la paella.

