

BUNYETES

Ingredients: (per 1 kg de farina)

- 50 g de sucre fi
- 1 saquet de sucre vainillat
- 8 ous
- 14 g de sal fina
- 80 g de mantega
- 2 llimones ecològiques
- 10 cl de llet
- 10 cl d'aiguanaf
- 10 cl de rom
- 40 g de llevat de forner

- 3 l d'oli de cacauet
- 250 de sucre fi

Diluir el llevat en una mica d'aigua tèbia.

Barrejar el sucre, el sucre vainillat, els ous, la sal, la mantega fosa, les ratlladures de les llimones, la llet, l'aiguanaf i el rom.

Afegiu el llevat diluït a la farina i a poc a poc la barreja precedent.

Treballar la massa amb energia.

Afaçonar una gran bola i posar-la en una cistella coberta amb draps.

Deixar llevar entre 4 i 10 hores.

Fer boletes de 60 g, espereu 5 a 10 minuts, després estirar-les amb un corró pastisser i un poc d'oli.

Posar l'oli en una o dues pannes. Ajustar a foc mitjà.

Preparar un plat gran per posar les bunyetes.

Coure les bunyetes, escórrer-les verticalment i passar-les dels dos costats en un plat amb sucre.

