

# BUNYOLS DE POMES

Ingredients: per a 4 o 6 persones:

- 300 g de farina
- 30 g de sucre
- 1 saquet de sucre vainillat
- 1 saquet de llevat en pols
- 1,5 cullerades de rom
- xuc de mitja llimona
- 2 ous
- un pessic de sal
- 4 pomes boniques
- 20 cl de llet
- oli per fregir
- sucre de llustre



En un bol, posar la farina, el llevat en pols, la sal i els sucres (granulat i vainillat).

Batre els ous i afegir-los als ingredients secs. Barrejar bé.

Afegir la llet i el rom i fuetejar fins que quedi una pasta homogènia.

Si teniu temps, deixar reposar la pasta una hora.

Just abans de fregir, rentar les pomes i pelar-les sense tallar-les. Treure el cor amb buida pomes o un pelador de verdures.

Tallar les pomes a rodanxes d'uns 1 cm de gruix. Barrejar amb el xuc de llimona.

Escalfar l'oli per fregir. Si sha deixat reposar la pasta, remenar-la un minut.

Submergir les rodanxes de poma en la pasta i fregir-les fins que estiguin ben daurades, uns 2 minuts per cada costat. Escórrer-les sobre un paper absorbent.

Just abans de servir, empolsar amb el sucre de llustre. Aquests bunyols se poden menjar tebis o freds.