

## **BUNYOLS DE L'EMPORDÀ**

500 g de farina  
150 g de sucre  
70 ml licor d'anís sec  
1 g de matafaluga picada fina  
25 g de llevat fresc (llevat de París)  
4 ous  
la ratlladura fina de ½ llimona  
una punta de canyella en pols  
1 g de sal  
50 ml de llet  
75 g de mantega pomada

### **PREPARACIÓ:**

1. Escalfeu fins a 20 °C l'aigua i la llet, i desfeu-hi el llevat fresc.
2. Pasteu tots els ingredients junts durant uns 10 minuts.
3. Poseu-ho a llevar a la fermentadora a 35 °C durant una hora i mitja (o en un lloc de la casa tebi a 35 °C).
4. Talleu la pasta a porcions, feu-ne boles i feu-hi un forat al mig.
5. Fregiu els bunyols amb oli d'oliva a 160 °C, i assequeu-los sobre paper de cuina.
6. Ruixeu-los amb un fil d'anís i empolvoreu-los amb sucre.

Carme Ruscalleda