

## BUNYOLS DE VENT

250 g d'aigua  
150 g de farina  
50 g de mantega  
4 ous  
sal

### PREPARACIÓ:

1. Poseu en un cassó l'aigua i la mantega, i feu que arrenqui el bull.
2. Tireu-hi de cop la farina, escaldeu-la i treballeu-la al foc, fins que la massa sigui homogènia i brillant (senyal que la farina serà cuita).
3. Aparteu-ho del foc, afegiu-hi un polsim de sal i poseu la mescla en un bol ample, per poder-la treballar amb un aparell elèctric, amb varetes, fins que la massa baixi a 40°.
4. Canvieu la peça de les varetes per una mescladora (la de forma "K") i aneu afegint a la massa els ous, **d'un en un**. La massa ha d'anar absorbint els ous un darrere l'altre i sense parar de remenar.
5. Poseu la massa lligada en una mànega pastissera i disposeu-vos a fregir els bunyols.
6. En una paella "parisienne" amb oli d'oliva ben calent, a 160°, fregiu-hi els bunyols (utilitzeu una cullera de boles de gelats petits per facilitar la manipulació de la massa). El bunyols, quan es couen, es giren ells mateixos. Retireu-los quan siguin rossos, reserveu-los sobre paper absorbent.
7. Podeu farcir-los de crema, de nata, de xocolata, de formatge fresc o del que us vingui de gust.

Carme Rusalleda