

## **BUNYOLS DE QUARESMA**

### **ELS DE L'EMPORDÀ**

500 g de farina de blat  
150 g de sucre  
70 ml de 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° la llet, i desfeu-hi el llevat fresc.
2. Pasteu-ho tot junt, amb tots els ingredients, durant uns 10 minuts.
3. Poseu-ho a llevar a la fermentadora a 35° durant una hora i mitja aproximadament (o en un lloc de la casa tebi, a 35°).
4. Talleu la pasta a porcions boleieu-les i feu-hi un forat al mig.
5. Fregiu els bunyols amb oli d'oliva a 165° o 170°, i assequeu-los sobre paper de cuina.
6. Ruixeu-los amb un fil més d'anís i empolvoreu-los amb sucre.

### **ELS 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, escaldant-la, i treballeu-la sobre el 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 el bunyols.
6. En una paella "parisienne" amb oli d'oliva ben calent a 165° o 170°, fregiu-hi els bunyols (utilitzeu una cullera de fer boles petites de gelat per facilitar la manipulació de la massa). Els 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.