

Bunyols de vent

Divendres Sant i acomiadem els bunyols de vent o de Quaresma amb un últim tiberi. També els podeu farcir de nata o crema. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

250 ml aigua
125 g mantega
5 ou
180 g farina de blat
1 pessic sal
sucre llustre (per decorar)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar l'aigua, la mantega i la sal en un cassó. Arrencar el bull a foc fort PAS 2 / Baixar el foc a la meitat i incorporar la farina tamisada. Torrar uns minuts sense deixar de remenar PAS 3 / Continuar amb el foc apagat. Afegir els ous batuts i d'un en un al cassó i barrejar fins a integrar. La quantitat d'ous pot variar i dependrà de la textura aconseguida, que ha de ser l'anomenada "de bec d'ànec". És a dir, elàstica fins al punt que quan aixequem l'espàtula del cassó, es crea un triangle semi-translúcid de massa que recorda el bec d'un ànec PAS 4 / Escalfar oli d'oliva suau i fregir petites porcions de massa. Al principi, les porcions aniran al fons de l'oli, però en pocs segons pujaran a la superfície i es donaran soles la volta, tot i que es pot ajudar amb unes pinces

PAS 5 / Anar fregint per tandes, vigilant sempre que la temperatura de l'oli sigui la correcta, i retirar sobre paper de cuina. Quan es refredin, decorar amb sucre llustre

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/bunyols-de-vent>