



INGREDIENTS

- 220 g cigrons cuits
- 200 g aigua
- 4 ous
- 130 g farina
- 10 g sucre
- 50 g oli oliva verge extra
- 3 unitats clau
- 2,5 g canyella
- 0,5 g aigua de roses
- 2 g sal
- Oli d'oliva verge extra per fregir (q.s.)
- Sucre i canyella per empolverar els bunyols

OBSERVACIONS

*Recepta extreta del manuscrit:
Avisos i instruccions per lo principiant
cuynier de principis del s.XVIII*

ELABORACIÓ

1. En un olla posar a bullir l'aigua, l'oli d'oliva verge extra, el sucre i la sal.
2. Barrejar la farina amb les espècies (clau i canyella) fetes pols.
3. Un cop el contingut de l'olla arrenqui el bull, apartar del foc i incorporar la barreja de farina i espècies.
4. Batre enèrgicament amb unes varetes o una espàtula i reincorporar al foc. No deixar de remenar i coure la massa fins que la farina sigui cuita. Treure del foc.
5. A continuació incorporar els ous, un a un, remenant amb una espàtula i procurant que cada un d'ells s'absorbeixi per la massa abans d'afegir el següent.
6. Triturar la meitat dels cigrons.
6. Afegir els cigrons triturats i els cigrons sencers a la pasta cuita.
8. Incorporar l'aigua de roses. Remenar.
9. La massa es pot deixar reposar (amb plàstic film transparent amb contacte amb la superfície) o bé es pot utilitzar directament per a fer els bocadillos.
10. Posar oli d'oliva verge extra en un cassó a escalfar.
11. Amb l'ajuda de dues culleres incorporar petites boles de massa dins l'oli calent procurant que no s'enganxin entre elles.
12. Fregir durant uns minuts fins que la superfície s'enfosqueixi. En principi els bunyols giren sols (per diferència de pes de la massa cuita / crua) tot i així es pot facilitar el gir amb l'ajuda d'una cullera.
13. Al retirar del foc eixugar l'excés d'oli amb paper absorbent i arrebossar els bocadillos amb una barreja de sucre i canyella.

NOTES:

