

BUNYOLS DE QUARESMA.

BUNYOLS DE VENT

- 100 g aigua
- 20 g sucre
- 1 pessic sal
- 60 g mantega
- 80 g farina
- 2 uni. ous
- 25 g licor d'anís sec

Elaboració

En un caço poseu l'aigua, el sucre, la sal i la mantega.

Poseu-ho al foc fins que arranqui el bull.

Incorporeu-hi la farina i ho coeu remenant-ho enèrgicament.

Ho retireu del foc, deixeu que es refredi una mica i hi incorporeu l'anís.

Incorporeu els ous un a un fins que quedi una massa ben lligada.

Amb l'ajut de dues culleres soperes untades amb oli, aneu fent petites boletes i les tireu dins d'una paella amb oli calent.

Quant ja tinguin color, els traieu de la paella, els escorreu i els arrebosseu amb sucre.

Un cop freds, ja es poden menjar!

CREMA PASTISSERA

- 1 l llet fresca de vaca
- 150 ml nata 35% MG
- 175 g sucre
- 6 uni. rovells d'ou de confiança
- 90 g midó de blat de moro
- 1 uni. pell de llimona
- 1 uni. branca de canyella

Barregeu els rovells d'ou amb el sucre i el midó en un bol suficientment gran perquè hi càpiga la llet, fins que us quedi completament mesclat.

Bulliu la llet i la nata amb la pell de llimona i la canyella en un cassó. Deixeu-ho infusionar tapat durant uns minuts i coleu-ho.

Torneu a escalfar la llet i nata fins que la escuma arribi al coll de l'olla.

Arribat aquest punt aboqueu-ho a sobre dels rovells, sucre i midó, tot remenant enèrgicament per tal que no es formin grumolls. A mesura que aneu remenant la mescla anirà espessint.

Tapeu la superfície amb paper film tocant la crema i deixeu-ho refredar.

Un cop fred ja podeu utilitzar-ho per farcir els bunyols de vent.

BUNYOLS DE L'EMPORDÀ

- 100g farina
- 25 g llevat de forner
- 150 g aigua (aproximadament)

- 300 g farina
- 4 uni. ous
- 100 g sucre
- 8 g impulsor
- La pell d'una llimona
- 8 g anís mòlt
- 3 g canyella amb pols
- 75 g llet condensada
- 2 g sal
- 100 g mantega

Per la massa mare:

En un vol poseu els 100g de farina, el llevat de forner i ho aneu amassant incorporant-hi l'aigua fins que quedi una massa uniforme i forta.

Ho tapeu amb un drap hi ho reserveu.

En un altre vol, afegiu tots els ingredients tret de la mantega i ho barregeu bé.

Incorporeu la massa mare, i continueu amassant.

Per finalitzar, incorporeu la mantega pomada i continueu amassant fins que quedi una massa fina i uniforme. (si no teniu cap tipus de robot de cuina que us pugui ajudar, el dia que feu aquesta recepta, no tindreu que anar al gimnàs!)

Un cop amassat ho poseu en un vol, tapat amb un drap i ho deixeu reposar en un lloc calentonet fins que dobli el seu volum.

Arribat aquest punt, ja es pot fregir, però si el que voleu es donar-li la forma de rosquilla, heu de fer pilotetes petites, i a la hora de tirar a la paella, ho pinceu amb els dits per al mig fent-li el foradet.

Quant ja tinguin color, els traieu de la paella, els escorreu, els mulleu amb anís i els arrebosseu amb sucre.

ORELLETES D'EIVISSA

- 1000 g farina
- 5 uni ous
- 50 g saïm (llard de porc)
- cs matafaluga
- cs anís sec
- cs pell de llimona ratllada
- 400 g sucre
- 16 g impulsor
- Suc de taronja

Barregeu tots els ingredients i treballeu-los fins aconseguir una massa homogènia.

Estireu la massa amb un gruix d'un dit.

Doneu-li forma de llàgrima i feu-li dues ratlles al mig.

Fregiu les orelletes a 185 °C en oli d'oliva verge extra fins que siguin daurades.

Retireu-les, eixugueu-les amb paper absorbent, mulleu-les amb suc de taronja i arrebosseu-les amb sucre.

ORELLETES

- 1200 g farina
- 100 g sucre
- 20 g anís en gra
- 350 g ou fresc
- 30 g impulsor (llevat Royal)
- 400 g llet sencera
- 40 g pell de llimona ratllada

Barregeu tots els ingredients i treballeu-los fins aconseguir una massa homogènia.

Estireu la massa molt fina amb l'ajut d'un corró i donant-li forma rodona.

Fregiu les orelletes a 185 °C en oli d'oliva verge extra fins que siguin daurades.

Retireu-les, eixugueu-les amb paper absorbent, mulleu-les amb un xic d'anís sec i arrebosseu-les amb sucre.