



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4-6 PERSONES)

- 600 g de farina
- 50 g de llevat fresc
- 500 ml de líquat vegetal
- Un polsim de sal
- Sucre
- Canyella en pols
- Oli d'oliva

1. Temperar el líquat vegetal i dissoldre el llevat amb les mans.
2. Posar la sal.
3. Afegir la farina tamisada i amassar amb les mans.
4. Tapar i deixar-ho fermentar durant 1-2 hores.
5. Escalfar oli en un cassó i amb dues culleres anar fent petites boles a dins.
Fregir els brunyols fins que estiguin daurats.
6. Escórrer-los i arrebossar-los amb sucre i canyella.
7. Es pot posar pell de llimona ratllada a la farsa.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

