Msèmmrent (bunyols)
El Marroc

Faiza Boudboud

Ingredients

1 got de llet
1 ou
1 pessic de sal
1 sobre de llevat
3 cullerades de sucre
300 g de farina
Oli de gira-sol
Mel
Sèsam

Preparació

Agafeu un recipient gran i poseu-hi tots els ingredients. Amasseu-los bé fins que n'obtingueu una massa homogènia. Deixeu-la reposar una estona. Tot seguit, feu-ne boletes petites i aixafeu-les i estireu-les perquè us quedin en forma de truita amb poc gruix. Un cop tingueu les "truites" a punt, amb un ganivet, feu talls a la massa sense arribar a tallar el perímetre de la truita, de manera que us quedin força tires d'un dit de gruix aproximadament.

Un cop tingueu la massa estirada i tallada, poseu al foc un recipient fondo amb força oli de gira-sol per tal de fregir els bunyols. Amb les mans, gireu els extrems de cadascuna de les "truites" de massa cap a l'interior i aleshores passeu els dits per dins de la resta de tires de manera intercalada (una per dalt i l'altra per baix). Deixeu el bunyol dins l'oli amb cura per tal que no perdi la forma que li heu donat amb els dits. També podeu utilitzar una forquilla per acabar de donar-hi forma mentre es cou.

Daureu els bunyols i traieu-los de la paella. Poseu-los en un plat amb paper de cuina per eliminar-ne l'oli sobrant. Finalment, endolciu-los posant-hi mel i sèsam al damunt.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat
Pàgina web: http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Bloc: http://blocs.cpnl.cat/receptaris – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954