

# Bunyols de maduixa d'Aranjuez

Mari Chelo Ciudad Real

Madrid

## Ingredients

500 g de maduixes  
200 g de farina  
200 g de sucre  
2 ous  
Oli  
1 culleradeta d'aiguardent



## Preparació

Netegeu les maduixes i poseu-les amb el sucre a macerar mitja hora.  
Mentrestant, poseu la farina, els dos ous, dues cullerades d'oli i l'aiguardent en un recipient. Barregeu-ho amb una batedora.  
Arrebosseu les maduixes amb aquesta pasta i fregiu-les amb oli bullent.

## V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca  
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA  
Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpl.cat](mailto:santandreubarca@cpl.cat)  
Pàgines web: [www.cpl.cat](http://www.cpl.cat) i [www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>  
Twitter: [@SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>