

Bunyols de carabassa

El Perú

Edita Collantes Díaz

Ingredients

½ tassa de puré de carabassa
½ tassa de l'aigua de cocció de la carabassa
1 tassa de farina
2 culleradetes de pols de coure o llevat
1 pessic de sal
Oli per a fregir els bunyols

Per a fer la mel de *panela* o almívar de sucre:

½ kilo de *panela* o de sucre per a posar damunt els bunyols
4 claus d'espècie
1 canó de canyella
1 tros de pell de taronja
4 tasses d'aigua

Preparació

Peleu la carabassa, talleu-la a daus petits i poseu-la a bullir en una olla amb aigua fins que estigui ben cuita. Un cop fet, escorreu-la fins que no hi hagi gens de líquid. Reserveu l'aigua de la cocció.

Feu un puré amb la carabassa i barregeu-lo amb la farina i el llevat i afegiu-hi el líquid de la cocció de la carabassa progressivament. N'ha de resultar una massa espessa i uniforme.

Deixeu-ho reposar 15 minuts, a temperatura ambient.

Escalfeu prou oli per fregir en una paella i comenceu posant-hi la massa amb una cullera amb la mida desitjada.

Deixeu daurar els bunyols lleugerament girant-los perquè no es cremin. Retireu-los i poseu-los sobre paper absorbent per eliminar-ne l'excés de greix.

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 – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametiler
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

Serviu els bunyols i banyeu-los amb la mel de *panela* o l'almívar de sucre.

Per a preparar la mel de *panela*, trossegeu la *panela* i poseu-la en una olla amb canyella, clau d'olor, pell de taronja i aigua fins que tingui la consistència de mel, la qual servirà per a banyar els bunyols.

Podeu fer els bunyols rodons amb la cullera o amb la mà fent un orifici al mig. Per a fer fer-los amb la mà, cada vegada que agafeu la massa us heu de mullar la mà amb aigua o oli perquè no se us enganxi.