

Bunyols de poma

Catalunya

Carme Martínez i Cristòfol

Ingredients

2 pomes Golden
1 rovell d'ou
200 g de farina
150 g de sucre
100 ml d'anís
1 culleradeta de canyella en pols
1 sobre de llevat
Oli d'oliva

Preparació

Peleu i traieu el cor a les pomes, talleu-les en quatre parts i després a talls no gaire fins.

Poseu-los en un plat fondo amb l'anís, una mica d'aigua i una culleradeta de canyella, de manera que quedi cobert. Ho deixeu tota la nit.

Per a fer la massa, en un bol poseu-hi la farina, el sucre, el rovell de l'ou, el llevat i el suc on hem tingut les pomes. Barregeu-ho fins que quedi una pasta homogènia.



Tot seguit, escalfeu l'oli en una paella. Quan estigui calent, aneu posant-hi la pasta i un tall de poma, cullerada a cullerada.

Espereu que quedin rossos pels dos costats a foc mitjà, perquè no quedin crus de dins. Retireu-los i dexeu-los sobre un paper absorbent.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>