

Bolinhos de chuva (“bunyols de pluja”)

El Brasil

Michelle Silva Fernandez

Ingredients

2 ous
1 tassa de llet
1 tassa de sucre
1 cullerada de llevat en pols
1 cullerada de canyella
1 litre d'oli de gira-sol per a fregir
Sucre i canyella per a empolverar els bunyols fregits



Preparació

Barregeu tots els ingredients fins que quedi una pasta homogènia.

En una paella escalfeu bastant oli per poder fregir els bunyols. Quan l'oli estigui ben calent (180 °C), amb una cullera grossa comenceu a posar la massa en porcions i fregiu-la, fins que quedi daurada.

Poseu els bunyols sobre un paper absorbent i després poseu-hi sucre i canyella.

Podeu servir-los amb camamilla o cafè.

Informacions culturals

S'anomenen *bolinhos de chuva* perquè a casa es feien en dies de pluja. A Catalunya reben el nom de “bunyols de vent”.