

Bunyols

Catalunya

Isabel Goyanes

Ingredients

4 cullerades soperes de llevat premsat
2 gots d'aigua tèbia
350 g de farina
1 polsim de sal
Oli de gira-sol per a fregir
Sucre

Preparació

Agafeu el llevat premsat i dissoleu-lo a l'aigua tèbia. A poc a poc, aboqueu-hi la farina i la sal i barregeu-ho tot amb les mans fins que us quedi una massa de textura uniforme.

Deixeu-ho reposar fins que la massa pugui.

Tot seguit, agafeu porcions de la massa i doneu-los la forma de bunyol. Fregiu-los en oli ben calent.

Banyeu-los en sucre.

