

# Bunyols de vent



## Ingredients

- 110 g de farina
- 125 ml de llet
- 75 g de mantega
- 10 g de sucre
- 4 ous
- Llimona
- Canella
- Sucre per arrebossar



## Elaboració

Algunes receptes posen 125 g de llet i d'altres ho fan directament amb aigua. Algunes fins i tot posen meitat d'aigua i meitat de llet.

El primer pas és posar la mantega i la llet a coure, junt amb el sucre i un polsim de sal.

Un cop la mantega desfeta, es tira tota la farina (millor tamisada) de cop, i ara cal remenar molt be perquè la pasta es desenganxi del pot i agafi una textura guapa. Tot això en calent.

Ara ja apaguem el foc i anem afegint els ous, un per un. Cal remenar be perquè s'integrin els ous i la pasta quedi homogènia. La textura adequada és la que en diuen 'pico de loro'.

I ara ja es poden fregir. Abundant oli (de gira-sol o d'oliva suau) i no massa calent. En teoria, si tot està be, els bunyols es giren sols quan estan cuits.

Un cop fregit es treuen i es posen a una safata per 'arrebossar-los' amb sucre o sucre glas.