

# CRISPELLS DE BACALLÀ



## Ingredients

- 180 g de bacallà sec
- 7 cullerades de farina
- 1 ou
- llet
- 1 grill d'all picat (optatiu)
- aigua
- julivert picat
- ½ sobre de llevat



## Elaboració

Primer de tot posa el bacallà en aigua i deixa'l en remull durant unes 5 o 6 hores. Quan hagi passat la meitat del temps, escorre'l i posa-hi aigua neta.

En un bol barreja la farina, l'ou, una mica de llet, una mica d'aigua i la picada d'all i julivert. Ha de quedar una massa ben compacta.

Després afegeix-hi el bacallà ben escorregut i desfilat. Remena-ho i acaba afegint el llevat. Prova-ho de sal i deixa reposar el conjunt mitja hora com a mínim.

Agafa una mica de massa ajudada de dues culleres de postres i fregeix-ho en una paella amb força oli. No l'escampis, han de quedar arrodonits. Deixa prou espai entre crispell i crispell. Han de quedar fets per tots costats però, vigila, es fan molt ràpid. A mida que es vagin fent, posa'ls en un colador perquè treguin l'excés d'oli.

Els pots servir amb amanida.