

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Bunyols de vent farcits de crema

Ingredients (per a 10 persones):

- 100 g mantega
- 150 g d'aigua
- Un polsim de sal
- 150 g de farina
- 3 o 4 ous
- 1 litre de llet
- 300 g de sucre
- 10 rovells d'ou
- 70 g de farina de moresc
- Pell de llimona
- 1 branca de canyella
- 2 litres d'oli
- 200 g de sucre i 25 g de canyella en pols

Elaboració:

Primer de tot, prepareu una crema pastissera, que fareu servir per farcir els bunyols. Poseu una mica de llet en un bol per poder desfer la farina de moresc i els rovells d'ou. La resta de la llet es posa al foc amb el sucre, la pell de llimona i la branca de canyella, que serviran per aromatitzar. Quan la llet arrenqui el bull, retireu la pell de llimona i la canyella i afegiu-hi la barreja del bol, que ha d'estar ben desfeta, ja que si no després surten grumolls. Heu de seguir remenant i, quan arrenqui el bull, retireu-la del foc i refredeu-la al més ràpidament possible.

Ara prepareu la pasta *choux*. Poseu l'aigua i la mantega, amb un pessic de sal, en un recipient a foc lent. Quan s'hagi desfet, apugeu el foc i afegiu-hi la farina de cop, remeneu-la amb una espàtula de fusta i tot seguit retireu-la del foc. A fora del foc, afegiu-hi els ous sencers, d'un en un. La massa s'ha d'enganxar a les parets quan remeneu. No sempre agafa tots 4 ous; hi ha vegades que amb 3 o 3 i mig n'hi ha prou. Després poseu la massa en una mànega i a punt per a fregir. L'oli ha d'estar a una temperatura 140°. Un cop fregits, arrebosseu-los amb una barreja de sucre i canyella en pols. Deixeu-los refredar una mica i després farciu-los amb la crema pastissera, amb l'ajut d'una mànega pastissera amb un broquet molt fi.

Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell