

BUÑUELOS DEL AMPURDÁN



INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 2.500 kg. de harina de media fuerza
- 600 gr. de azúcar
- 30 gr. de sal
- 80 gr. de anís
- 250 gr. de mantequilla
- 12 huevos
- 50 gr. de limón rallado
- 125 gr. de levadura fresca
- 1 l. de leche
- Un poco de color de huevo



ELABORACIÓN:

1. Pondremos todos los ingredientes excepto la levadura amasar. A la mitad del proceso de amasado incorporamos la levadura y dejamos finalizar el amasado, obtendremos una masa fina i elástica.
2. Dejaremos que la masa fermente y se doblará su volumen inicial.
3. Estiraremos la masa sobre la mesa untada con aceite de oliva, formando tiras que iremos cortando en pequeñas porciones, para estirarles con los dedos y freírlas con aceite de oliva.

ACABADOS

1. Una vez que los buñuelos están fritos los dejaremos escurrir para que dejen el exceso de aceite y se enfríen un poco. Seguidamente los bañaremos con almíbar preparado:
2. 1.500 kg. de azúcar
3. 1 l. de agua
4. ½ l. de anís
5. Lo pondremos todo junto a hervir.
6. Una vez que estén bañados los buñuelos los pasaremos por azúcar y quedaran con una fina capa de azúcar.