

## BUNYOLS DE L'EMPORDÀ



### **INGREDIENTS:** *(Per 4 persones)*

- 2.500 kg. de farina de mitja força
- 600 gr. de sucre
- 30 gr. de sal
- 80 gr. d'anís
- 250 gr. de mantega
- 12 ous
- 50 gr. de llimona ratllat
- 125 gr. de llevat fresc
- 1 l. de llet
- Una mica de color d'ou



### **ELABORACIÓ:**

1. Posarem tots els ingredients excepte el llevat a amassar. A la meitat del procés d'amasat incorporarem el llevat i deixarem finalitzar el amasat, obtinguem una massa fina i elàstica.
2. Deixarem que la massa fermenti i això és doblarà el seu volum inicial.
3. Estirem la massa sobre una taula untada amb oli, formant tires que anirem tallant en petites porcions, per estirar-les amb els dits i fregir-les amb oli.

### **ACABATS**

1. Un cop que els brunyols estiguin fregits els deixarem escorre per que deixin l'excés d'oli i es refredin una mica. Seguidament els banyarem amb almívar preparat:
2. 1.500 kg. de sucre
3. 1 l. d'aigua
4. ½ l. d'anís
5. Ho posarem tot junt a bullir
6. Un cop que estiguin banyats els brunyols els passarem per sucre i quedaran amb una fina capa de sucre.