

**Setmana del 19 al 23 d'octubre**

# BUNYOLS

## **Bunyols de forn- Lioneses- Profiteroles ( pasta choux)**

1 Litre d'aigua.  
800 grams de farina fluixa.  
400 grams de Saïm o mantega.  
25 ous sencers.  
Sal

Elaboració.

Posar a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest afegiu la farina ( de cop) i deixau coure un 2 minuts sense deixar de remenar.

Llavors ( i fora del foc i essent un poc tebi) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar .

Un cop afegits tots els ous,i amb l'ajut d'una màniga pastissera podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure a forn fort ( 190°C) uns 5 minuts.

Una altra opció es fregir-los

Un consell. Si els feis al forn ,abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i coure uns minuts més.( així surt tots el baf de dintre i després un cop freds no queden aixafats.

Pel farciment podem emprar nata muntada o crema pastissera.

# Bunyols de patata o moniato.

## Ingredients.

3 ous sencers.  
125 grams de llet.  
125 grams d'aigua.  
500 grams de puré de patata , moniato o mesclat.  
500 grams de farina fluixa  
30 grams de llevat de pa.  
Un polset de sal.  
1 cullerada de saïm.

Oli per a fregir.  
Sucre per a espolvoretjar.

## Elaboració.

Mesclar tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, deixar fermentar 1 hora a temperatura ambient.  
Després feis unes bolletes amb l'ajuda d'una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent.  
Un cop freds podeu espolvoretjar-los de sucre o mel.

## Musselina calenta de xocolata

### Ingredients:

300 grams de xocolata negra

40 grams de mantega

250 grams d'ou ( 6 unitats ) + 100 grams de sucre

150 grams de blanc d'ou ( 6 unitats) + 20 grams de sucre

100 grams d'avellanes

### Elaboració:

- a) Fondre la xocolata amb la mantega.
- b) Muntar els ous amb el sucre fins que dupliquin el seu volum.
- c) Muntarem els blancs d'ou a punt de neu amb el sucre.

Mesclarem amb suavitat A i B i després hi afegirem , anant en compte, els blancs d'ou preparats anteriorment

Pintar, interiorment, amb mantega uns aros metàl·lics individuals i els empolsarem de sucre.

Omplirem dues tercers parts amb la crema preparada, ho espolsarem amb les avellanes picades amb ganivet i ho enforbarem uns 20 minuts a 180°C.

Servir preferentment calent.