



BUNYOLS DE MADUIXES

INGREDIENTS PER A 6 COMENSALS

- 24 unitats de maduixons
- 125 g de farina
- rent (mig sobre)
- 50 ml de llet desnatada
- 1 unitat de ou
- 60 g de sucre
- 5 ml de licor de maduixa
- 2 g de canella en pols
- 10 ml de oli d'oliva
- Oli per a fregir
- sal

LA PREPARACIÓ

- Mescla en un bol gran la farina, el rent, el rovell de l'ou, una cullerada d'oli, el licor i una miqueta de sal.
- Agrega-hi la llet a poc a poc i mescla-ho bé fins a obtenir una pasta sense grumolls.
- Bat-ho tot bé amb una vareta. Tapa el bol i deixa'l reposar a temperatura ambient durant 3 hores.
- Passat este temps, munta la clara a punt de neu i agrega-la a la pasta. Mescla-ho bé.
- Calfa l'oli en una fregidora i, quan estiga calent, frig les maduixes amb rapidesa, vigilant que la capa d'arrebossat quede només daurada. Posa-les a escórrer en paper absorbent, col·loca-les en una



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 33.6 g	Grases 36.9 g
Kcal 493	Proteïnes 4.7 g

safata i empolvora-les per damunt
amb el sucre i la canella.