

BUNYOLS DE RAJADA

Ingredients



x1

Cullerada de
llevat en pols



x2

Cullerades
de farina



Ous

x2



Got de llet

1/2

Julivert



Oli per fregir



Grans d'all

x2



*La rajada és molt saborosa i rica
en aminoàcids essencials.*

TEMPORADA	PERSONES
Estiu	Quatre

BUNYOLS DE RAJADA

Elaboració

Posau els dos rovells d'ou dins un bol, afegiu-hi la farina i la llet i mesclau els ingredients per formar una pasta homogènia. Incorporau-hi l'all i el julivert picats, el llevat, la rajada i deixau-ho reposar uns 10 minuts. A continuació bateu les clares d'ou fins que estiguin de neu i afegiu-les a la massa vigilant que no perdi la consistència.

Comprovat el punt de sal, escalfau l'oli. Quan estigui ben calent, feis les porcions de pasta amb una cullera petita i posau-les a fregir. Escorreu els bnyols sobre paper absorbent per eliminar-ne l'excés d'oli i ja són a punt per servir ben calents.

