

TENC UN PROBLEMA! AHHHHHHHH M'HAN FUGIT ALGUNES PARAULES D'AQUESTA RECEPTE, M'AJUDAU A COL·LOCAR-LES?

BUNYOLS DE FORAT DE PATATA

Ingredients (per uns 22 o 24 bunyols)

- 280 grams de patata bullida amb pell
- 140 grams de farina
- 1 sobre de llevat de fleca
- 2 cullerades d'aigua
- 1 ou batut
- Oli d'oliva per fregir
- sucre a bastament per arrebossar els bunyols



Preparació:

Pelar la una vegada freda i xafar-la amb una en un bol. Afegir l'aigua, l' , el llevat i la farina i pastar fins que quedi tot unit. Tapar el bol amb un de cuina i deixar reposar en un lloc càlid, sense corrents d'aire, fins que la massa hi hagi pujat.

Amb les untades d'oli anar agafant porcions de i formar boletes amb un forat enmig. Reservar sobre el marbre untat també d'oli.

Posar oli en una paella profunda (fins a una mica més de la meitat) i quan estigui anar tirant els bunyols amb suavitat. Al principi s'enfonsaran però ells mateixos pujaran a la superfície. Quan estiguin daurats d'una banda, donar-los la amb cura perquè es daurin també per l'altra. Retirar amb una escumadora i anar col·locant en una safata amb paper de cuina per llevar l'excés d'oli. Han de quedar cruixents per fora i mollets per a dins.

Arrebossar-los en i menjar-los encara calents.

drap

forquilla

volta

mans

massa

ou

sucrer

patata

calenta

Ara, contesta a les següents preguntes

- Què és el primer què hem de fer amb la patata?

- On hem de deixar la massa per a que reposi?

- Amb què ens hem d'untar les mans?
ho feim?

Per a què penses que

- Quanta quantitat d'oli hem de posar a la paella?

- Quan sabrem que li hem de donar la volta?

- Per a què posam paper de cuina a la safata o plat?

- Amb què els arrebossarem?