

# Bunyols de l'Empordá

---

## INGREDIENTES:

- 340 g de harina sin gluten ( 170 proceli+ 170 celipan)
- 50 gr de mantequilla de soja/oliva/etc
- 20 gr de levadura fresca de panadería
- 60 gr de azúcar
- 50 gr de leche de arroz
- 1 limón
- 2 o 3 huevos ( según tamaño)
- 1 cucharadita de sal
- 50 gr de Anís dulce del mono
- Mata-faluga ( anís verde en grano), canela, vainilla 1 cucharadita de cada o al gusto.
- Aceite para freír.



## PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso muy seco el azúcar y programar **1 min/vel 10**, añadir la piel del limón y repetir la operación.
2. Añadir la mantequilla, leche, sal, canela, vainilla y mata-faluga y mezclar **1 min/37º/vel 3** para que quede bien mezclado.
3. Poner los huevos, el anís y la levadura. Mezclar **10 seg/vel3**, añadir la harina y mezclar **20 seg/vel 6**. A continuación programar **2 min/vel espiga**.
4. Untar una bandeja con aceite y se hacen bolitas de masa con las manos untadas en aceite y se dejan reposar hasta que aumenten el doble de su volumen.
5. Luego se hace un agujero en el centro de cada una y se fríen en abundante aceite, hasta que queden dorados y se rebozan en azúcar o azúcar glass.



Tiempo preparación: 5 min + 1 hora de reposo

Raciones: 12

