



BUNYOLS DE L'EMPORDÀ

(BUÑUELOS DEL AMPURDAN)

Sin gluten

INGREDIENTES:

340g. de harina sin gluten

50g Mantequilla

20g. Levadura de panadero

60g. Azúcar

50g. Leche

1 Limón

2 ó 3 Huevos (según tamaño)

Sal, 1 cucharita

50g. Anís

Mata-faluga (anís verde en grano), canela, vainilla 1 cucharita de cada, o al gusto.

Aceite para freír

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso muy seco el azúcar, y programar 1m. vel. máxima añadir la piel de limón y repetir la operación.

Añadir la mantequilla, leche, sal, canela, vainilla y mata-faluga, y mezclar 1 m. temperatura 37° vel. 3 para que quede bien mezclado.

Poner los huevos, el anís, y la levadura y mezclar unos segundos a velocidad 3, a continuación echar la harina y mezclar 20 segundos a velocidad 6, y a continuación programar 2 minutos velocidad espiga.

Se unta 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.

Luego se hace un agujero a cada bolita en el centro, se fríen hasta que queden doraditos y se espolvorean con azúcar normal o glaseado.