

Recepta bungols de Quaresma

INGREDIENTS



Massa:

- 1/4 de L d'aigua.
- 1/4 Kg de farina.
- 175 grams de mantega.
- 5 ous.
- Una mica de sal.

Crema:

- 2 gotets de llet.
- 2 rovells d'ou.
- 2 cullerades soperes de sucre.
- 2 cullerades "Postre Maizena".

PREPARACIÓ:

1. Posem al foc l'aigua, la mantega i la sal. Quan comença a bullir s'hi afegeix la farina.
2. Es treu del foc i s'hi afegeixen els ous d'un en un, sense parar de remenar.
3. Per fer la crema haurem de remenar la llet, els rovells d'ou, el sucre i la "Maizena".
4. Un cop remanat ho posem a bullir i quan comenci a ser una mica espès ja tenim la crema.
5. Posem la crema dins la pasta, ho remanem i ho posem a fregir a la paella amb bastant d'oli.
6. Quan estiguin rosses els treiem, els passem per sucre i ja tenim els nostres bungols de Quaresma!



Quina pinta!

