

Bunyols de bacallà

Ingredients: Aigua amb gas, farina, ous, llevat, sal, all brunoise, julivert i bacallà esqueixat.

1. Dissoldre el llevat a l'aigua i afegir l'ou i la sal barrejant bé fins a aconseguir una pasta homogènia.
2. Afegeix la farina i mescla fins que no quedi cap grumoll.
3. Tritura el bacallà ben fi i afegeix-lo a la mescla.
4. Talla l'all i el julivert brunoise i afegeix-lo a la mescla.
5. Deixa que la massa fermenti durant 2 hores.
6. Escalfa l'oli a 170 graus, fes els bunyols amb l'ajuda de dues culleres.
7. Fregeix-los fins que estiguin ben daurats pels dos costats, donant-li la volta a mitja cocció.
8. Una vegada cuits els deixem reposar damunt de paper absorbent perquè s'emporti l'excés d'oli.
9. Servim els bunyols amb una mica de maionesa.