

## **EL REBOST DE CAN UEP (PGM 29)** **BUNYOLS DE SES VERGES**

### **INGREDIENTS**

- 4 ous
- 1 quilo de pasta de moniato i de patata
- 400 grams de farina fluixa
- 1 cullerada de saïm
- 40 grams de llevat de forner
- 1 culleradeta de sal
- Oli en abundància per fregir bunyols
- 100 grams de sucre

### **PROCEDIMENT**

- El primer que hem fet ha estat pelar 500 grams de patates i 500 de moniatos i, llavor, els hem bullit.
- Després, hem esclafat les patates i els moniatos amb una forqueta dedins un plat fins obtenir-ne una pasta.
- Fet això, hem dissolt 40 grams de llevat, 100 de sucre i una culleradeta de sal en aigua tèbia. Ho hem abocat dedins un gibrell i hi hem afegit: la pasta de moniato i patata, una cullerada de saïm, quatre ous i, al remat, 400 grams de farina.
- Llavor, ho hem mesclat ben mesclat fins aconseguir una massa uniforme. L'hem tapada amb un drap i l'hem deixada que tovés fins que ha augmentat més o manco fins al doble del seu volum.
- Finalment, hem posat a encaletir un parell de litres d'oli dedins una paella ben grossa i fonda i hi hem fregit els bunyols.
- Per fregir els bunyols: hem agafat un grapat de la massa amb una mà i la massa que ens sortia a pressió del puny l'hem d'agafada amb els dits índex i polze de l'altra mà i, al temps que la deixàvem caure dedins la fregidora, la pessigàvem per fer-li un clot.