BUNYOLS DE POMA

Gastronomia | 29/08/2017 | 18:56

També es poden fer amb altres fruites, com albercocs, préssecs o prunes, sencers o tallats a rodanxes i a talls

Els bunyols de fruita- carabassa, figues, badocs o flors de carbassera, borratges, fulles de llimoner, etc.-, són tradicionals. També es poden fer amb altres fruites, com albercocs, préssecs o prunes, sencers o tallats a rodanxes i a talls. No és una exclusiva de la cuina catalana: tenim els bunyols de plàtan, internacionalitzats com a "cuina xinesa", els de cireres de Suïssa i d'altres.

En la cuina conventual també apareixen els bunyols. Fra Sever d'Olot, caputxí, al seu Llibre de l'art de quynar (1787) ens en dóna una recepta i diu que "això és menjar de damas". Penso que els frares eren prou llaminers per a no rebutjar-los: en els seus receptaris i llibres de coc, els dolços i, coques, bescuits i pastissos sempre hi són presents, a fi d'honorar els sants i, la Mare de Déu i les seves festes. A Castelló de la Plana són típics els bunyols de figues (Figues albardades) per a la romeria de la Magdalena.

Ingredients

3 o 4 pomes (millors reinetes)

rom

sucre

aigua

1 llimona

200 g de farina

1/4 de llet

2 ous

1 pols de sal

Elaboració

Peleu les pomes, traieu-ne el cor i talleu-les a rodelles. Poseu-les en un recipient amb sucre i cobertes amb rom, sucre, clovella de llimona i un xic d'aigua, fent-les macerar durant unes dues hores aproximadament. Feu una pasta amb la farina, la llet, el pols de sal i els rovells. Bateu les clares a punt de neu i incorporeu-les a la pasta en l'últim moment. Arrebosseu els talls de poma i fregiu-los en oli calent. Empolseu els bunyols amb sucre.

Notes

Si voleu que la pasta s'estufi més, hi podeu afegir llevat Royal. Podeu aromatitzar la poma amb canyella, o afegir-hi a sobre crema catalana, coberta amb sucre i cremada; aquesta combinació és excel·lent.

Hi ha qui no posa llet a la massa.

Aquests bunyols, amb les pomes tallades a quarts i ben macerades, també es poden fer, a l'estil menorquí, passant-les només en farina.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49070-bunyols-de-poma.htm