

Bunyols de vent amb crema Thermomix

Quaresma, les pastisseries, els forns s'omplen de bunyols , del Empordà, de vent, farcits...

La recepta que us proposo és la de "bunyols de vent" que es treballen amb la crema pastissera, va tot junt.

Et sobrarà una mica de crema pastissera, la pots aprofitar per fer unes maduixes amb crema, una banda de pasta de full amb fruita....tu mateixa

Els bunyols queden de fàbula.

Fes-los i repetiras



INGREDIENTS:

Ingredients per a la crema pastissera

3 ous

500 gr. de llet
50 grs. de maizena
100 grs. de sucre
1 culleradeta de vainilla líquida

Ingredients per els bunyols

200 gr. de crema pastissera aromatitzada amb vainilla
100 gr. de farina
75 gr. de mantega
125 ml. de llet
2 – 3 ous
1 mica de sal
1 mica de Matafaluga o anís
Pell de llimona rallada (opcional)

PREPARACIÓ:

Primer prepararem la crema pastissera perquè ha d'estar freda

Preparació crema pastissera

1. La crema pastissera caldrà tenir-la preparada amb antelació.
2. Es posen tots els ingredients en el got i es programa **6 min. temp 90º, vel 4.** i reservar

Preparació dels bunyols

1. Pesar la farina i reservar. Posar en el got la llet, mantega i la sal i programar **3 minuts, temp. varoma, vel. cullera.**
2. Afegir la farina i remoure **30 segons vel. 5**, baixar el got perquè es vagi refredant, uns 5 minuts, col·locar-ho de nou, afegir la crema pastissera i remoure **15 segons, vel. 5**
3. Afegir a la massa les essències i posar la màquina a **vel. 5** i anar tirant els ous batuts a la tapadora, amb el "cuvilet" posat, perquè caiguin a poc a poc.
4. Fer els bunyols de la grandària d'una cullera de postres i fregir a temperatura moderada i constant, en un oli de sabor

suau. Una vegada fora de la paella, es deixen sobre paper absorbent i s'arrebossen amb sucre.