Bunyols de vent amb crema Thermomix

Quaresma, les pastisseries, els forns s'omplen de bunyols , del Empordá, 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 fábula.
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 liquida

Ingredients per els bunyols

200 gr. de crema pastissera aromatizada 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 anis
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.

Tarta de poma Thermomix

Aquest diumenge varem celebrar, l’aniversari d’una de les meves filles i volia preparar un pastís que agradés a tots.
El de poma sempre té èxit però com som molt llaminers tènia que ser de mida familiar i a la revista Thermomix d’aquest mes vaig trobar aquesta recepta.
Queda molt bona, surten unes bones 12 racions i la presentació és immillorable.
Per això la poso al blog.

INGREDIENTS:

Pa de pessic

- 4 o 5 pomes Golden
- 8 tires de pell de llimona
- 150 gr. de sucre
- 4 ous
- 150 gr. de llet
- 150 gr. d'oli de girasol
- 150 gr. de farina de rebosteria
- 1 sobre de llevat Royal

Glassa de melmelada

- 150 gr de melmelada d'albercoc
- 20 gr. suc de llimona
- 2 cullerades de sucre

PREPARACIÓ:

Pa de pessic

1. Escalfa el forn a 180º. Folra un motlle rectangular gran (25 x 35 x 6 cm) amb paper de forn.
2. Talla 2 pomes en làmines i reserva la resta de les pomes a quarts. Reserva.
3. Posa en el got les pomes a quarts i trosseja **3 seg / vel 4**.Reserva.
4. Posa en el got la pell de llimona, el sucre i els ous. Tritura **12 seg/vel 10**
5. Afegeix la llet i l'oli i mescla **10 seg/vel 3**
6. Afegeix la farina, el llevat i mescla 2**0 seg/vel 3**.
7. Incorpora la poma trossejada i mescla amb l'espàtula.
8. Aboca en el motlle preparat i col·loca les làmines de poma en la superfície.
9. Enforna durant **40 min. 180º**.

Glasa de melmelada

1. Posa en el got net, la melmelada el suc de llimona i el sucre. Programa **3 min/100ºC/vel 4**.
2. Retira el pa de pessic del forn i en calent cobreix amb la glasa d'albercoc. Deixa temperar i serveix.

Pa de pessic amb poma i crema pastissera

Per a aquest cap de setmana que us sembla preparar un bescuit amb poma i crema pastissera. Son unes postres o berenar per quan tinguis a molta gent a casa!
Surten de 15 a 20 racions.
Necessitaràs un motlle rectangular de 30×40 cm.

INGREDIENTS PER A LA CREMA PASTISSERA:

500 g de llet
3 ous
50 g de maizena
100 g de sucre

1 cucharadita de vainilla liquida

INGREDIENTS PER AL BESCUIT:

4 pomes
2 cullerades de suc de llimona
4 ous
200 g de sucre
1 pessic de canyella mòlta
100 g d'oli de girasol
200 g de nata (amb 35% matèria grassa)
330 g de farina de rebosteria
1 pessic de sal
2 sobre de llevat químic en pols (15 g)
150 g de melmelada d'albercoc.

PREPARACIÓ:

Per fer la crema pastissera amb Thermomix, posem en el got tots els ingredients i programem **7 min/90ºC/vel 4**. i ho guardem en una mànigа pastissera, deixem temperar i reservem en el frigorífic.

Pelem les pomes, les tallem i retirem les llavors i tallem en làmines no massa fines. Les posem en un bol i les reguem amb el suc de llimona. Les reservem. Precalentem el forn a 180ºC. Folrem amb paper de hornear un motlle de 30×40 cm i ho reservem també.

Per fer el bescuit amb Thermomix, posem en el got els ous, sucre, la canyella i batem **3 min/50ºC/vel 5.** Afegim l'oli i la nata i barregem **10 seg/vel 5**. Incorporem la farina, la sal i el llevat i barregem **10 seg/vel 6.** Acabem de barrejar amb l'espàtula i vertemos en el motlle preparat.

Amb la crema pastissera formem una reixeta sobre la massa de bescuit, deixant quadrats d'aproximadament 3-4 cm. Repartim les làmines de poma en els buits i posem en el forn durant **35 minuts**.

Retirem el bescuit de forn i ho pinzellem amb la melmelada d’albercoc.

Tallem en porcions i servim.