

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.

Magdalenes amb copete

Aquesta recepta la vaig aprendre de Montse Bataller en un taller de magadalenas i briox, que la van fer a l'espai de classes de cuina de Teixidor. La veritat que per mi, és la definitiva, si segueixes la recepta surten espectaculars.

Important: les hores de repòs a la nevera, a partir d'aquí pots variar els ingredients, jo les vaig fer amb llet de coco en comptes de llet de vaca, pots utilitzar qualsevol tipus de llet vegetal, les pots aromatitzar amb pell de llimona, canyella i altres espècies. Una altra cosa important perquè surtin amb copete és posar les capsulas en una safata d'alumini o silicona perquè es mantinguin les capsulas. Si no tens, pots utilitzar les flaneras d'un sol ús, fan la mateixa funció.





INGREDIENTS PER 12 MAGDALENES GRANS

- 210 grs de farina fluixa
- 7 grs Llevat Royal (1/2 sobre)
- La ratlladura de una taronja o llimona al gust
- 3 ous mitjans(125grs)
- 175 grs de azúcar
- 60 grs de llet
- 190 grs d'oli de girasol o d'oliva suau
- 1 polsim de sal

PREPARACIÓ

1. Posar en el got la farina, llevat, i la pell de taronja, sense gens de blanc i triturar **1 min. vel progressiva 5-10** Amb aquesta funció el que farem és tamisar la farina amb la resta dels elements. Reservar

2. Posar la papallona en el got i posar els ous i el sucre durant **3 min a 37º vel 3 1/2** una vegada acabat tornar a programar **1min** sense **temperatura**.
3. Abocar la llet, l'oli i la sal, barrejar **10 seg. vel 2**. Retirar la papallona.
4. Incorporar la farina amb la resta dels ingredients i barrejar **5 seg.a vel 3**. Deixar repusar en la nevera un mínim de 4 hores o millor 12 hores.
5. Preescalfa el forn a 250º
6. Retirar la mescla de la nevera i barrejar amb una cullera i plena les càpsules, les tres quartes parts.
7. Posar en el forn i baixar la temperatura a 210º durant uns **14 min** amb calor a dalt i a baix.
8. Deixar refredar sobre una reixeta i posar una mica de sucre glas