

Per celebrar Sant Josep a l' escola hem dinat un menú típicament valencià: paella i bunyols de carbassa

Els bunyols de carbassa són uns dolços tradicionals de València que es fan en època de falles. El més difícil de tot és agafar la pràctica per donar la forma típica del bunyol amb el forat al mig perquè la massa és molt enganxosa. Per fer-ho bé cal agafar una mica de massa amb una mà i amb l'altra pessigar-la amb els dits índex i polze fins a foradar-la. Per evitar que s'enganxi, cal mullar-se els dits cada vegada que es fa un bunyol. A l' escola com que n' havíem de fer molts hem utilitzat una mànega pastissera.



Aquí teniu la recepta per si us animeu a fer-los casa:

Quins ingredients necessitem? (per uns 25 bunyols)

250 grams de carbassa cuita o torrada al forn
200 grams de farina de força
1 sobre de llevat de Forner o 20 grams de llevat fresc
1 cullerada sopera de sucre
50 grams d' aigua
1 rovell d' ou
Canyella en pols i pell de llimona ratllada (opcional)

Com s' han de preparar?

Barrejar la carbassa (cuita al forn o bullida) amb la resta d'ingredients excepte la farina fins obtenir un puré ben fi. Afegir la farina i barrejar bé. La massa ha de quedar molt tova i enganxosa. Deixar-la reposar una hora tapada dins un bol per tal que llevi. Fregir porcions abans en oli abundant, deixar sobre paper absorbent i arrebossar amb sucre.