

Bunyols majorquins

Temps de préparation: 1 h. 15 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

30-35 U.

Ingrédients

500 g Patates douces
500 g Pommes de terre de Majorque
400 g Farine (d'épeautre ou de blé)
400 ml Eau tiède
2 pièce Œufs bio
15 g Levure fraîche
1 pincée Sucre

Préparation

Épluchez et faites bouillir les pommes de terre et les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis écrasez-les et mélangez-les à l'eau.

Ajoutez la farine, mélangez et ajoutez la levure préalablement dissoute dans un peu d'eau tiède.

Enfin, ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène. Former la pâte (plongez les mains dans l'eau pour que la pâte ne colle pas à la peau).

Remplir les $\frac{3}{4}$ de la marmite avec de l'huile végétale et chauffer.

Pendant la friture, soyez prudent lorsque vous les retournez pour ne pas les casser.

Lorsqu'ils sont légèrement dorés, retirez-les de l'huile et égouttez-les sur du papier absorbant. Placez-les sur une assiette et saupoudrez-les de sucre.

Prêt à manger ! Bon appétit !