

## LES BUNYOLS DE CATALOGNE SUD

Recette de Claude Fosse



### **ingrédients :**

250g de lait

200g de farine

140g de beurre

6 œufs

zeste de citron

1 pincée de sel

un peu de sucre en poudre

avant cuisson on peut rajouter à la pâte, de la fleur d'oranger, de l'anis en grain ou anisette, cannelle,...

*Faire chauffer le lait avec le beurre et le sel et un peu de sucre. Laisser fondre et porter à ébullition. Incorporer la farine, bien mélanger et éteindre le feu. Ajouter le zeste de citron (et/ou autres parfums), remuer pour que la pâte soit bien lisse. Laisser refroidir puis ajouter les œufs un à un. A l'aide de 2 cuillères à café, verser de petites portions de ce mélange dans l'huile chaude. Les retourner et les déposer une fois cuits sur du papier absorbant, saupoudrer de sucre et déguster.*