



ELS BUNYOLS DE QUARESMA :

- 1 Ou
- 3 cullerades soperes de sucre
- 3 " " de llet
- 3 " " d'oli d'oliva
- 1 llimona
- Llevat

Es barreja el rovell amb el sucre, la llet, el llevat, la raspadura de la pell de la llimona i l'oli. Batre la clara d'ou fins que estigui a "punt de neu", i afegir a la barreja. Posar farina fins que la pasta quedi lligada (com la massa de pa),

S'agafen bocinets i es fa la forma del bunyol, fregint-los amb oli abundant i molt calent. Un cop fregits espolsar sucre per sobre.

EL FLAM D'OU :

- Per fer el caramel : 3 cullerades soperes de sucre
- 2 " " d'aigua

- Per fer el flam : 3/4 de litre de llet
- 8 cullerades soperes de sucre
- 2 ous sencers
- 6 rovells

Es fa el caramel a la flanera, quan el caramel ja es daurat, es mou la flanera perquè quedi el caramel a les parets. Es posa la llet a escalfar.

Batre els ous sencers i els rovells amb el sucre, un cop desfet el sucre es va afegint la llet calenta a poc a poc sense deixar de remenar, s'aboca tot a la flanera i es fica al forn escalfat previament 10 minuts. La flanera es fica al forn dins d'una olla amb aigua bullint (cobrint 3/4 parts). Es deixa al forn uns 50 minuts. (comprovar amb una forquilla si està cuit).

RECOMANACIONS : Si poseo 2 closques d'ou dins l'aigua, aquesta no salta. Cal posar-ho a la nevera.

