

Ingredients:

Per a la massa:

- 1/4 litre d'aigua
- 150 g de farina blanca
- 85 gr. de mantega
- 1 pell de llimona
- 4 ous
- sucre i sal
- sucre en pols

Preparació:

1. Per fer la massa dels bunyols i les lioneses, aboqueu la llet en un cassó i hi afegiu la mantega, un cullerada de sucre i una culleradeta de sal. Ho aneu remenant, fins que arrenqui el bull. Després, hi afegim la farina per escaldar-la, i ho traieu de seguida del foc. Hi ratlleu una mica de llimona pel damunt i ho continuem remenant.

2. Ara hi tireu un ou, i ho "agermaneu", com diu l'àvia Remei. Anem repetint la jugada amb tots els ous. I ho remeneu, fins que la cullera s'hi aguanti sola!

3. Agafareu la massa amb una cullera, i anirem fent els bunyols en l'oli ben calent. Mireu com es fregeixen i com es van girant tots sols! Per acabar-los, hi tirarem força sucre en pols per sobre.

Fem les lioneses amb la mateixa massa, però a la plata del forn. L'Àvia ho posa tot al forn, primer a 200 graus i després a 180.