

Bunyols de xocolata

Per la ganache de xocolata:

Ingredients: (per uns 25 bunyols)

200g de xocolata 60% de cacau

200g de nata líquida per muntar

Elaboració:

Fondre la xocolata al microones, a baixa potència vigilant que no es cremi.

Escalfar la nata i abocar-la sobre la xocolata.

Barrejar bé fins que quedi ben homogeni. Repartir la *ganache* en glaçoneres i reservar al congelador.

Per la massa dels bunyols

Ingredients:

130g d'ou

80g d'aigua

30g de sucre

20g de cacau

145g de farina

3g de Royal

Elaboració:

Triturar amb el túrmix tots els ingredients. Tapar amb paper film i reservar unes dues hores a la nevera.

Desemmotllar els glaçons de *ganache* i clavar-hi un escuradents. Banyar-los amb la massa dels bunyols i fregir-los amb oli ben calent.

Reservar sobre un paper absorbent. Espolsar una mica de sucre en pols per sobre i servir immediatament.