

REPOSTERÍA

BUÑUELOS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 500 gr. de Calabaza (pelada y limpia)
- 500 gr. de Harina
- 1 trozo de levadura de pan (como un huevo)
- Aceite de Girasol
- Azúcar

Lavamos la calabaza, la cortamos y la ponemos a hervir, cuando esté blanda la sacamos del agua, la ponemos en un plato y la chafamos bien con un tenedor, la echamos en un recipiente grande y le añadimos la harina que pasaremos por el colador y la levadura disuelta en un poco de agua, mezclamos bien y dejamos reposar hasta que fermente y doble el volumen.

En una sartén ponemos el aceite y cuando esté caliente vamos cogiendo trocitos de masa con las manos (que iremos mojándonos en un cacharro de agua para que no se nos peguen) y echándolos a la sartén le damos la forma.

Se sirven en una fuente y al lado un plato con azúcar para ir rebozándolos antes de comerlos.