

REPOSTERÍA

TORTAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 3 Tazones de calabaza hervida
- 1 tazón de aceite de oliva
- 1/ 4 kg. de Azúcar
- Harina la que admita
- Un trozo de levadura de panadero
- Piñones y granos de anís
- Miel

CRECIENTE:

Un tazón de calabaza y la mitad de la levadura y harina; amasar hasta formar una bola y dejarla reposar, tiene que doblar su volumen.

A continuación a esta creciente se le agregan el resto de calabaza, azúcar y levadura, piñones y anís y se amasa, se deja otra vez en reposo y una vez fermentada la masa, se van cogiendo porciones y se les da forma, se colocan en llanda de horno y se dejan reposar hasta que casi doblen su volumen. Con una tijera se le hacen unos piquitos y se cuecen en el horno a temperatura media.

Una vez frías se bañan con miel y se espolvorean con azúcar.

Receta de:

M^a Pilar Baeza Ramón