

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 g. de Harina
- 3 cdtas. de Levadura química o Royal
- 2 Huevos
- 300 g. de Calabaza limpia
- 100 g. de Azúcar
- 1/2 cdta. de Canela en polvo
- 1 pizca de Sal fina
- Azúcar Glass
- Aceite de oliva para freír

Preparación:

Paso 1

Trocear la calabaza. Podemos cocerla en agua hirviendo unos 10-15 minutos, o la opción más rápida, introducirla en el microondas en un recipiente apto y con tapa, unos 8 minutos a potencia máxima. Después de cocida la calabaza, la trituramos con un tenedor.

Paso 2

Batir los huevos. Agregar la calabaza, 1/2 cdta. de canela en polvo y una pizca de sal. Batir todo. Añadir la harina y levadura y el azúcar. Mezclar todo. Quedará una pasta más bien espesa.

Paso 3

En una sartén o cazo con abundante aceite muy caliente, vamos añadiendo porciones de la masa, para que se

frían. Estarán hechos cuando veamos que están dorados, y quedan flotando sobre el aceite. Al sacar del aceite, colocar sobre papel de cocina absorbente, para que absorva el exceso de aceite. Espolvorear con azúcar glass.