

# TORTITAS DE CALABAZA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** eva de la torre



**Descripción:**  
RIQUÍSIMAS.....

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 K. de CALABAZA LIMPIA
- 200 GR. de HARINA
- 200 GR. de AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- UN CHORRO de LECHE
- 1 PIZCA de SAL
- 1 RAMA DE CANELA
- AZÚCAR GLAS Y CANELA MOLIDA PARA ESPOLVOREAR

## Preparación:

### Paso 1

1.- LIMPIAMOS LA CALABAZA DE PIEL Y PEPITAS, LA CORTAMOS EN DADITOS Y LA PONEMOS EN UN CAZO JUNTO CON LA MITAD DEL AZÚCAR Y LA RAMA DE CANELA Y CUBRIMOS DE AGUA. UNA VEZ COCIDA, DEJAR ENFRIAR, QUITAR LA RAMA DE CANELA Y ESCURRIR BIEN TODA EL AGUA CON LAS MANOS PRENSANDO BIEN, ASÍ SE VA DESACIENDO SIN TRITURAR Y RESERVAR. 2.- EN UN BOL PONEMOS LA HARINA EN FORMA DE VOLCÁN, AÑADIMOS LA SAL, EL RESTO DEL AZÚCAR Y EL HUEVO Y BATIR BIEN PARA QUE NO QUEDEN GRUMOS, AÑADIMOS LA CALABAZA Y MEZCLAR. 3.- POCO A POCO AÑADIMOS LA CANTIDAD DE LECHE NECESARIA, SIN DEJAR DE BATIR, HASTA QUE QUEDE UNA GACHA. DEJAR REPOSAR AL MENOS 1 HORA. 4.- EN UNA SARTÉN CON ABUNDANTE ACEITE BIEN CALIENTE, IR PONIENDO CUCHARADAS DE LA MEZCLA Y FREIR POR AMBOS LADOS. PONER SOBRE PAPEL SECANTE PARA ELIMINAR EL EXCESO DE ACEITE Y DEJAR ENFRIAR. TODAVÍA TEMPLADOS HAY QUE ESPOLVOREARLOS CON EL AZÚCAR GLASS Y LA CANELA EN POLVO.