

TORTITAS DE CALABAZA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Irene RESA



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.