

Creador: Sara

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Calabaza
- 1 kg de Harina
- 40 gr de Levadura
- 3 Huevos

Preparación:

Paso 1

Se asa la calabaza al horno y se limpia bien de pipas y filamentos, se forma una masa bien trabajada y se reserva..

Paso 2

Se prepara una masa con la harina y la levadura como si hiciésemos pan pero sin sal. Cuando este fermentada la masa, se le añade la masa de calabaza y se trabaja todo hasta conseguir una pasta homogénea. A continuación se le añaden los tres huevos batidos. La masa debe quedar blandita.

Paso 3

Con una sarten y aceite suave bien caliente procederemos a freír los buñuelos. Si no se tiene practica mejor hacerlos con molde (mojar el molde para que no se pegue la masa al hacerlos). Se pasa por azúcar glasé abundante. Se deben comer calientes y se pueden recalentar sin problema.