Receta de Buñuelos Dulces de Calabaza

20 Mayo 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana nuestra amiga **Elena Fernández** nos propone hacer este rico postre de **Buñuelos dulces de Calabaza**, nos cuenta que quedan exquisitos para acompañar de postre con un buen café.

Ingredientes

- Calabaza (250grs)
- Harina (90grs)
- Leche (un chupito)
- Ralladura de un limón
- Azúcar (15grs)
- Sal (una pizca)
- Huevo (uno)
- Levadura (una cucharadita de las de café)
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar y canela para rebozarlos

Modo de Preparación

1. Trocear la calabaza y ponerla en un bol con un poco de agua y tapada con film transparente, pincharlo con un tenedor para que transpire
2. Meter al microondas unos minutos a potencia máxima, sacarla y dejar que escurra bien el agua
3. Preparar en un bol todos los ingredientes y batirlos bien
4. Añadir la calabaza y volver a mezclarlo todo
5. Formar bolitas pequeñas y freírlas en el aceite caliente
6. Rebozarlas en una mezcla de azúcar con canela, dejar enfriar y....buen provecho!!!