

# Buñuelos de Calabaza

## postres



### INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1/2 kg. calabaza.
- 50 grs. levadura de panadería.
- 200 grs. harina de fuerza (de panadería)
- Azúcar
- Aceite de girasol



### PREPARACIÓN

- 1 Se pela la calabaza y se hierve con poco agua.
- 2 Se tritura y se va añadiendo la harina y la levadura que previamente se habrá deshecho con un poco de agua tibia. Se mezcla todo y se deja reposar durante aproximadamente una media hora.
- 3 Colocar al fuego un recipiente con aceite de girasol y esperar a que esté caliente. Se ponen pequeñas porciones del preparado y se introducen en el aceite.
- 4 Se retiran los buñuelos del aceite con ayuda de una espumadera y se pasan por azúcar.

