# Buñuelos de calabaza

16/03/2018



Esta semana tenemos una cita obligada con los tradicionales buñuelos, típicos en la víspera de la festividad de San José. A mí lo que más me gusta de los buñuelos es su **textura suave y esponjosa**, además de ese sabor tan característico que le aporta la calabaza.

**Ingredientes:**

- 1 kilo de harina
- 3 huevos
- 50 gramos de levadura fresca
- Ralladura de un limón
- 600 ml. de leche
- 500 gramos de calabaza
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 botella de aceite de girasol

(Con estas cantidades salen muchísimos buñuelos, si

queréis hacer menos, podéis adaptar las cantidades a la mitad)

En primer lugar hervimos la calabaza **hasta que esté blandita y la dejamos templar**.

A continuación batimos la calabaza con el caldo de la cocción, (si vemos que hay demasiada agua podemos retirar un poco), añadir el azúcar, la ralladura de limón y batimos.



En un bol amplio vamos a echar la harina, haremos un volcán en el centro y desmenuzaremos la levadura, añadimos lo que habíamos batido anteriormente y disolvemos la levadura, mezclamos a mano. Seguidamente añadiremos a esta pasta la leche templada poco a poco, (quizás no sea necesario echar toda la cantidad) mezclamos bien. Mezclamos a mano y añadimos los huevos. **Podemos ayudarnos de un brazo batidor para que nos sea más fácil**.

La masa **debe quedar densa y espesa, pero que podamos echarla a la buñolera con ayuda de una jarrita**. Si está demasiado espesa se le puede añadir más leche, si por el contrario está demasiado líquida, se le puede añadir harina.



Freír en abundante aceite, **este ha de estar muy caliente y la buñuelera también**. Iremos rellenando la buñuelera, la sumergiremos en el aceite y dejaremos que el buñuelo se desprenda solo.

Una vez se sacan de la sartén, ponerlos sobre un papel absorbente para quitarles el exceso de aceite.

¡Solo nos queda pasarlos por azúcar y a ¡disfrutar!

Os dejo la video-receta para que todavía os sea más fácil.

También podéis visitar mi página Rico, no... ¡Ricote! donde lo explico paso a paso con fotografías.

https://www.youtube.com/watch?v=-udvFJ80BEo

