

Buñuelos de calabaza espolvoreados con azúcar

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Levadura en polvo: 1 cdita.

Azúcar: 20 g

Huevos: 2 Unidades

Jengibre fresco rallado: 1 cda.

Sal:

Aceite:

Azúcar par rebosar:

Harina: 150 g

Calabaza cocida: 300 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos la **calabaza** en cubos, la *harina*, las yemas de *huevo*, la *levadura*, el azúcar y el *jengibre*. Mezclamos hasta obtener un puré.
- Luego, batimos las claras a punto de nieve con una pizca de azúcar.
- A continuación, agregamos, de a poco, las claras al puré de *calabaza* y mezclamos.
- En una sartén con abundante aceite caliente, freímos la mezcla dándole forma con dos cucharas. Escurrimos sobre papel de cocina.
- Espolvoreamos con azúcar y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-calabaza-espolvoreados-con-azucar>