Buñuelos de calabaza espolvoreados con azúcar



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Levadura en polvo: 1 cdita.
Azucar: 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