

Buñuelos de calabaza

Ingredientes para 6 personas

- 250g de calabaza pelada y sin semillas
- 150g de harina de trigo
- 2 huevos
- 10g de azúcar
- Ralladura de la piel de una naranja
- Ralladura de la piel de un limón
- Media cucharadita de canela molida
- Una pizca de sal
- 5g de levadura
- Azúcar para decorar



Preparación:

- 1º. Cocemos la **calabaza** cortada en trozos hasta que notemos que está tierna. Guardamos el líquido en el que se ha cocido la calabaza. Trituramos la **calabaza** utilizando una batidora de mano, de vaso o un robot, hasta que quede cremosa y sin apenas grumos.
- 2º. Cascamos los huevos y ponemos las claras en un bol y las yemas en un pequeño recipiente.
- 3º. Montamos las claras con una pizquita de sal.
- 4º. Tamizamos la harina con un colador para que quede sin grumos y añadimos la levadura, el azúcar, la canela, la ralladura de la piel de la naranja y el limón, las 2 yemas y el puré de calabaza.
- 5º. Mezclamos todos esos ingredientes con unas varillas manuales hasta que la mezcla sea homogénea y sin grumos de harina. El espesor debe ser similar al de una bechamel, que se hagan surcos y se queden unos segundos sin deshacerse. Si se queda muy densa puedes añadir un poco del agua de la cocción de la calabaza.
- 6º. Ahora vamos incorporando las **claras montadas** en 3 o 4 tandas y con movimientos envolventes desde los bordes hacia el interior con una lengua de cocina. El objetivo es que la textura se mantenga esponjosa y no pierda el aire que aportan las claras.
- 7º. Ya sólo nos queda freír los buñuelos de calabaza en una sartén honda con abundante aceite. Preparamos un plato con papel de cocina encima para ir dejando encima los buñuelos cuando estén fritos.
- 8º. Para darle forma a los buñuelos podemos utilizar 2 cucharillas de postre para ir cogiendo porciones de masa y, ayudándonos con ellas, le damos un poco de forma redondita y la echamos en el aceite. Cuando estén listos y después de haber escurrido el aceite en el plato con papel, los espolvoreamos por encima con azúcar.

¡Fácil, y de temporada!