

Tortos de Calabaza (receta enviada por María José Díaz):

Ingredientes:

- 1/4 de calabaza que no sea muy grande
- 1 huevo batido
- 3 cucharadas soperas de leche
- 1/2 sobre de levadura (tipo Royal)
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- Harina (la necesaria para trabajar la masa sin que tenga textura líquida ni muy espesa, que nos permita ir cogiendo pequeñas porciones con una cuchara y freírlas)

Preparación:

- Pelar y cocer la calabaza. Una vez cocida la chafamos con un tenedor
- Mezclar el huevo, la leche, la levadura y el azúcar
- Incorporar la calabaza y posteriormente la harina poco a poco sin dejar de mover hasta conseguir una masa fácil de freír
- Poner abundante aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, ir friendo pequeñas porciones de la masa
- Pasar por papel secante para que dejen los excesos del aceite y posteriormente rebozar con azúcar
- Listo para comer!! Buen provecho. Estan ricos, ricos, ricos!