



BEIGNETS DE POTIRON O BUÑUELOS DE CALABAZA

Ingredientes:

- ½ de carne de calabaza pelada y cortada en dados.
- 500 gr de harina
- 1 sobre de levadura
- 100 gr de azúcar,
- ½ vaso de coñac o ron o como.
- Vainilla en polvo. (demasiado líquido, modifica la textura y sería muy difícil hacer los buñuelos)
- Una pizca de sal.
- 30gr de mantequilla para pochar la calabaza.

Procedimiento:

1. Pochar la calabaza con la mantequilla, hasta que esté fundente -como para la sopa-
2. Mezclarla con la harina en una fuente y añadir el resto de los ingredientes. Dejamos reposar el tiempo justo que tarda el aceite en calentarse en la sartén.
3. Procedemos a echar cucharadas de la papilla gruesa resultante en la sartén y damos vuelta y vuelta. Reservar sobre papel absorbente.
4. Espolvoreamos con azúcar glace y... ¡Listos para ser devorados!

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com