

CHULAS DE CABAZA

(Receita para 8 persoas)

INGREDIENTES:

- 500gr de cabaza
- 250gr de fariña de trigo
- 3 ovos
- 3 culleradas de azucre
- 125ml de leite
- Reladura dun limón
- Canela
- 1/2 sobre de levadura



PROCEDEMENTO:

1º Pélese a cabaza e córtase en anacos.

2º Cócese con auga e un pouquiño de sal durante 10 minutos.

3º Bótase a cabaza a un escurridor para que escorra a auga.

4º Nun recipiente fondo bátense os ovos co azucre e a fariña.

5º Bótase a cabaza ben escurrida e bátese.

6º Ponse ao lume a tixola con aceite.



7º Cando o aceite estea quente, vaise botando culleradas de masa separadas e se lle da volta ata que estean douradas.

8º Sácanse e póñense nun bandexa con papel de cociña.

9º Sácanse a outra bandexa e se lles bota azucre glass por riba para decorar.

