Buñuelos de calabaza

Rendimiento: 12 piezas

Ingredientes

Masa

Calabaza asada (solo la pulpa) — 500 g

Harina de fuerza — 250 g

Levadura fresca — 25 g

Fritura y servicio

Aceite de girasol o de semillas, para freír — al gusto

Azúcar — al gusto

Pasos

1. Parte la 500 g por la mitad, déjale las pipas y ponla sobre papel de horno. Ásala a 180 °C poco más de una hora, vigilando el color para que no se queme.
2. Sácala del horno, vacía la pulpa con una cuchara, sin piel ni pipas, y deja que se enfríe.
3. Tritura la pulpa fría hasta hacer un puré, con las manos o con un mortero.
4. Deshaz la 25 g con un poco de 250 g, mézclala con el puré hasta que no se vean restos y añade la harina que queda. Si la calabaza no es bastante dulce, pon también algo de al gusto.
5. Mezcla hasta tener una masa homogénea y déjala reposar unos 30 minutos, hasta que fermente y crezca.
6. Calienta el al gusto a fuego no muy fuerte; espera unos dos minutos, hasta que humee.
7. Enharínate las manos o mójalas con agua tibia. Toma lo que cabe en una cuchara sopera, forma una bola y hazle un agujero con el pulgar.
8. Déjala caer en el aceite. Muévela con un palillo largo para que el agujero no se cierre y dale la vuelta con una paleta sin dejar que se dore demasiado.
9. Escúrrelos sobre papel de cocina y sírvelos con al gusto por encima.

Fuentes

Buñuelos de calabaza, receta tradicional del típico dulce valenciano (Valencia Bonita, 2016): https://www.valenciabonita.es/2016/01/26/bunuelos-de-calabaza-receta-tradicional-del-dulce-tipico-fallero-por-excelencia/

Recetario de la Vega Baja, receta 14: buñuelos de calabaza (Convega): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf