Bunyols de carabassa

Rendiment: 12 peces

Ingredients

Massa

Carabassa torrada (només la polpa) — 500 g

Farina de força — 250 g

Llevat fresc — 25 g

Fregit i servici

Oli de gira-sol o de llavors, per a fregir — al gust

Sucre — al gust

Passos

1. Partix la 500 g per la meitat, deixa-li les pipes i posa-la sobre paper de forn. Torra-la a 180 °C poc més d'una hora, vigilant el color perquè no es creme.
2. Trau-la del forn, buida la polpa amb una cullera, sense pell ni pipes, i deixa que es refrede.
3. Tritura la polpa freda fins a fer un puré, amb les mans o amb un morter.
4. Desfés el 25 g amb un poc de 250 g, barreja'l amb el puré fins que no es vegen restes i afig la farina que queda. Si la carabassa no és prou dolça, posa també un poc de al gust.
5. Barreja fins a tindre una massa homogènia i deixa-la reposar uns 30 minuts, fins que fermente i cresca.
6. Calfa l'al gust a foc no gaire fort; espera uns dos minuts, fins que fume.
7. Enfarina't les mans o mulla-te-les amb aigua tèbia. Pren el que càpiga en una cullera sopera, fes una bola i fes-hi un forat amb el dit gros.
8. Deixa-la caure en l'oli. Mou-la amb un palet llarg perquè el forat no es tanque i gira-la amb una paleta sense deixar que es daure massa.
9. Escorre'ls sobre paper de cuina i servix-los amb al gust per damunt.

Fonts

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, recepta 14: bunyols de carabassa (Convega): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf