



Receita de Buñuelos de Cabaza con crema pasteleira de cabaza

Ingredientes para a masa de buñuelos de cabaza

- 125 ml de auga de cabaza (medio vaso)
- 75 g fariña
- 50 g manteiga
- 2 ovos
- sal
- 100 g azúcar
- Canela en po

Ingredientes para la crema pastelera de calabaza

- 1/2 l de leite enteiro
- 2 xemas de ovo
- 2 cullaradas sopeiras de azucre
- 200 g de puré de cabaza
- 75 g fariña
- Raladura de medio limón.

PASOS

- Cocemos a cabaza en auga fervendo 20 minutos. Deixámola escorrer e aproveitamos a auga da cocción.
- Facemos a masa dos buñuelos: Nun cazo ao lume poñemos medio vaso da auga da cocción da cabaza, os 50 gr de manteiga e un chisco de sal. En canto a manteiga se disolva engadimos os 75 gr de fariña dunha soa vez, retiramos o cazo do lume e removemos enerxicamente ata obter unha masa homoxénea. Saberemos que está lista cando a masa comeza a despegarse dos bordos do cazo.
- Deixámola arrefriar un par de minutos e engadimos un ovo á masa. Nun primeiro momento parecerá que é imposible que o ovo se mesture ben coa masa, pero seguimos removendo coa culler de pau ata que quede ben integrado.
- Neste momento engadimos o segundo ovo facendo a mesma operación. Xa temos a masa lista.
- Poñemos unha tixola ao lume con abundante aceite de xirasol e un anaco da casca dun limón. En canto o aceite estea quente engadimos, coa axuda de dúas culleres, pequenas porcións de masa.
- O aceite non debe estar excesivamente quente xa que se non as chulas quedarán cruas por dentro, pero tampouco frío xa que se non chuparán

demasiado aceite. Ademais, as porcións que poñamos a fritir deberán ser mais ben pequenas. Preparamos un prato con papel absorbente para poñer as chulas unha vez teñámoslos fritos e retirar o exceso de aceite.

- Preparamos tamén un prato co azucre e a canela para rebozar as chulas unha vez pasen polo prato co papel absorbente. Esta operación débemola facer cando as chulas están aínda quentes, para que o rebozado de canela e azucre se adhira ben ás chulas. A cantidade de canela que engadamos ao azucre para o rebozado vai un pouco nos gustos de cada un.

¡Buñuelos listos!, ¡pasamos á crema pasteleira de calabaza!

- Poñemos nun cazo ao lume o leite para que se vaia quentando (sen que chegue a ferver)
- Nunha cunca poñemos as 2 xemas, coas 2 culleradas de azucre e a reladura de medio limón.
- Batemos ben co batedor de man ata que o azucre practicamente desapareza e as xemas collan un pouco de volume e se volvan dunha cor máis clara.
- Neste momento engadimos pouco a pouco a fariña. Engadimos un pouco do leite que está morno e seguimos removendo ata que nos quede unha crema homoxénea.
- Engadimos os 200 gr de cabaza cocida, previamente desfeita coa axuda dun par de garfos (se fose necesario, poderíamos poñer o batedor eléctrico un minuto para desfacer a cabaza).
- Pasamos esta crema da cunca ao cazo onde temos o resto do leite que xa está quente. Sen deixar de remover co batedor de man, deixamos que a crema ferva para que espese e así teñamos feita a crema pasteleira de cabaza.
- Preparamos un prato con papel absorbente para poñer as chulas unha vez teñámoslos fritos e retirar o exceso de aceite.
- Preparamos tamén un prato co azucre e a canela para rebozar as chulas unha vez pasen polo prato co papel absorbente. Esta operación débemola facer cando as chulas están aínda quentes, para que o rebozado de canela e azucre se adhira ben ás chulas. A cantidade de canela que engadamos ao azucre para o rebozado vai un pouco nos gustos de cada un.
- Coa axuda dunha manga pasteleira de boquilla fina, enchemos estos deliciosos buñuelos de cabaza con crema pasteleira de calabaza.