



Receta de Buñuelos de Calabaza rellenos de Crema Pastelera de Calabaza

Ingredientes para la masa de buñuelos de calabaza

- 125 ml de agua de calabaza (medio vaso)
- 75 g harina
- 50 g mantequilla
- 2 huevos
- sal
- 100 g azúcar
- canela en polvo

Ingredientes para la crema pastelera de calabaza

- 1/2 l de leche entera
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 200 g de puré de calabaza
- 75 g harina
- Ralladura de medio limón.

PASOS

- Cocemos la calabaza en agua hirviendo 20 minutos. La dejamos escurrir y aprovechamos el agua de la cocción.
- Hacemos la masa de los buñuelos: En un cazo al fuego ponemos medio vaso del agua de la cocción de la calabaza, los 50 g de mantequilla y una pizca de sal.
- En cuanto la mantequilla se disuelva añadimos los 75 g de harina de una sola vez, retiramos el cazo del fuego y removemos enérgicamente hasta obtener una masa homogénea. Sabremos que está lista cuando la masa comienza a despegarse de los bordes del cazo.
- La dejamos enfriar un par de minutos y añadimos un huevo a la masa. En un primer momento parecerá que es imposible que el huevo se mezcle bien con la masa, pero seguimos removiendo con la cuchara de palo hasta que quede bien integrado.
- En este momento añadimos el segundo huevo haciendo la misma operación. ¡Ya tenemos la masa de los buñuelos lista!
- Ponemos una sartén al fuego con abundante aceite de girasol y un trozo de la cáscara de un limón. En cuanto el aceite esté caliente añadimos, con la ayuda de dos cucharas, pequeñas porciones de masa. El aceite no debe estar excesivamente caliente ya que si no los buñuelos quedarán crudos por dentro, pero tampoco frío ya que si no chuparán

demasiado aceite. Además, las porciones que pongamos a freír deberán ser más bien pequeñas.

- Preparamos un plato con papel absorbente para poner los buñuelos una vez los tengamos fritos y retirar el exceso de aceite.
- Preparamos también un plato con el azúcar y la canela para rebozar los buñuelos una vez hayan pasado por el plato con el papel absorbente. Esta operación la debemos hacer cuando los buñuelos están todavía calientes, para que el rebozado de canela y azúcar se adhiera bien a los buñuelos.
- La cantidad de canela que añadamos al azúcar para el rebozado va un poco en los gustos de cada uno.

¡BUÑUELOS LISTOS! PASAMOS A LA CREMA PASTELERA DE CALABAZA!

- Ponemos en un cazo al fuego la leche para que se vaya calentando (sin que llegue a hervir)
- En un bol ponemos las 2 yemas, con las 2 cucharadas de azúcar y la ralladura de medio limón. Batimos bien con el batidor de mano hasta que el azúcar prácticamente desaparezca y las yemas cojan un poco de volumen y se vuelvan de un color más claro. En este momento añadimos poco a poco la harina. Añadimos un poco de la leche que está templada y seguimos removiendo hasta que nos quede una crema homogénea.
- Añadimos los 200 g de calabaza cocida, previamente deshecha con la ayuda de un par de tenedores (si fuera necesario, podríamos poner la batidora eléctrica un minuto para deshacer la calabaza).
- Pasamos esta crema del bol al cazo donde tenemos el resto de la leche que ya está caliente. Sin dejar de remover con el batidor de mano, dejamos que la crema hierva para que espese y así tengamos hecha la crema pastelera de calabaza!

YA TENEMOS LOS BUÑUELOS Y LA CREMA LISTA ¡SÓLO FALTA RELLENAR LOS BUÑUELOS!

Con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla fina, rellenemos estos deliciosos buñuelos de calabaza con crema pastelera de calabaza.