

DOÑA MESA



RECETASGRATIS.NET

Ingredientes: 3 tazas de harina de trigo (420 gramos), $\frac{1}{2}$ taza de azúcar flor, $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo de hornear, 4 yemas de huevo, 1 trozo de zapallo, 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina, 1 cucharadita de sal, 1 ralladura de limón o naranja (opcional), 1 cucharadita de esencia vainilla, 3 cucharadas soperas de agua tibia y aceite para freír.

Preparación: pela el trozo de zapallo y colócalo en una olla a hervir. Cuando esté cocido pásalo a un bol y hazlo puré. En un bol tamiza la harina de trigo junto con azúcar flor y el polvo de hornear. Agrega la ralladura de limón, la mantequilla o margarina, la sal, las 4 yemas de huevo, agrega 3 cucharadas del zapallo cocido, la esencia de vainilla y el agua tibia.

Une los ingredientes mez-



Receta de Calzones rotos con zapallo

clando con la mano hasta que quede todo bien integrado, debe quedar una masa suave y muy manejable. Tapa la masa con un trapo y deja reposar por 15 minutos. Extiende la masa hasta que tenga un grosor de aproximadamente 0.5 cm.

Para hacer la forma de los calzones, corta la masa en rec-

tángulos y haz un pequeño corte en el centro de cada rectángulo y pasa un extremo por el corte. Calienta el aceite en un sartén profundo y fríe los calzones rotos en tandas hasta que estén dorados por ambos lados. Luego, colócalos sobre papel absorbente. Espolvorea con azúcar flor.