

# REDcetas hortícolas



## NOMBRE DEL PLATO

Tortitas de calabaza

## NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

CEIP Maestro Padilla

## TIPO DE PLATO

Postre

## INGREDIENTES

- 1 calabaza
- 6 cucharadas de harina
- 2 huevos
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de levadura
- Sal al gusto
- Aceite de oliva



## PREPARACIÓN

1. Troceamos la calabaza y retiramos las semillas.
2. Introducimos los trozos en un caldero, cubrimos con agua y dejamos hervir unos 10-15 minutos.
3. Escurrimos los trozos hervidos y los trituramos.
4. Luego mezclamos con los huevos, el azúcar, la harina y el sobre de levadura. Debiendo quedar una masa ni muy espesa ni muy líquida. Si fuera necesario, añadimos un poco más de harina hasta conseguir la textura ideal.





5. Por último, calentamos aceite de oliva en una sartén y vamos poniendo, con un cacito o cucharón, para ir friendo las tortitas.
6. Servir con tus toppings favoritos.

