

## Galicia

Tempo



40'

Racións



6

Apta para



Nenos

Alérxenos



Cereais  
con glute

Ovos

Alternativas



Sen glute

# Chulas de calabaza

## Ingredientes

500 g de cabaza

Sal

3 ovos

75 g de azucre

150 g de fariña triga

8 g de fermento en po ou de bicarbonato sódico

1 culleriña de canela en po

Aceite de oliva virxe suave ou aceite de xirasol

Azucre con canela en po (opcional)

## Elaboración

1. Abrimos a cabaza, quitámoslle a semente cunha culler, estonámola e cortámola en anacos.
2. Metémola nunha tarteira, cubrímola con auga e cocémola coa tapa posta e con lume forte durante uns 15 minutos, ata que quede ben branda.
3. Escorrémola a conciencia, metémola agora nun cunco grande e machucámola cun garfo ata que colla consistencia de puré.
4. Batemos lixeiramente os ovos, incorporámoslos ao cunco e mesturamos ben coa axuda dun batedor de globo. Acto seguido, incorporamos o azucre e volvemos homoxeneizar.
5. Peneiramos a fariña e incorporámola tamén, xunto co impulsor químico, cun chisco de sal e coa culleriña de canela. O amoadado resultante non debe ser nin moi raro nin moi mesto, así que, a cantidade de fariña indicada nos ingredientes é aproximada e dependerá da auga que conteña a cabaza. Deixámolo repousar durante 15 minutos.
6. Pomos unha tixola con lume moderado co aceite abondo para cubrir o fondo. Ao que estea quente, vertemos nel o amoadado das chulas coa axuda dunha xerra e de modo que vaian quedar coma os pancakes; redondas e pequenas.
7. Cando se empecen a formar uns buraquiños no centro da chula, dámoslle a volta cunha espátula.
8. Agardamos a que se faga polo outro lado e retirámola.
9. A medida que as chulas se van fritindo, colocámolas sobre papel de cociña absorbente, para lles eliminar o exceso de aceite.
10. Pasámolas a unha fonte e empoamos (opcional) unha mestura de azucre e canela ao gusto.

## Alternativas

Para elaborarmos a versión sen glute, nada máis que temos que substituír a fariña triga por fariña de avea sen glute ou por outra similar.

*As chulas de cabaza tamén se lles di «chulas de calacú» e adoitan consumirse tanto polo Entroido coma polo Samain*