

Galícia

Temps



40'

Racions



6

Apta para



Infants

Al·lèrgens



Cereals amb
gluten



Ous

Alternatives



Sense gluten



"Chulas" de carabassa

Ingredients

500 g carabassa pelats

3 ous

150 g de farina de blat

75 g de sucre

Un pessic de sal

1 culleradeta de canyella en pols

8 g d'impulsor de rebosteria o de bicarbonat de sodi

Sucre i canyella en pols per a la decoració (opcional)

Amb les quantitats per a la recepta surten entre 4 a 6 racions depenent de la mida dels bunyols.

Segons el puré de carabassa estigui més o menys aigualit, es necessitarà una mica més de farina, per la qual cosa es recomana escórrer molt bé la carabassa prèviament cuita.

Elaboració

1. Tallar la carabassa, treure les llavors amb una cullera, pelar i trossejar.
2. Coure la carabassa coberta d'aigua i una mica de sal, amb l'olla tapada fins que quedi ben cuita i tova, aproximadament 15 minuts.
3. Escórrer bé i col·locar-ho en un bol gran, picar amb una forquilla fins que tingui consistència de puré.
4. Afegir els ous lleugerament batuts i barrejar bé amb la batedora de varetes. Afegir el sucre i tornar a barrejar-ho bé.
5. Incorporar-hi la farina tamisada, afegir l'impulsor, un pessic de sal i una culleradeta de canyella. La quantitat de farina és aproximada, ja que dependrà de la quantitat d'aigua que tingui la carabassa. El que es pretén aconseguir és una massa ni gaire líquida ni gaire densa. Deixar reposar la barreja durant 15 minuts.
6. Posar una paella a foc mitjà amb oli suficient per cobrir el fons. Quan l'oli estigui calent, abocar la massa dels bunyols amb l'ajuda d'una gerra de manera que quedin com unes coquetes rodones i petites.
7. Quan comencen a formar-se uns forats petits al centre del bunyol, és el moment de girar-ho amb ajuda d'una espàtula.
8. Esperar que es facin per l'altra banda i treure.
9. Col·locar els bunyols a mesura que es van fregint sobre un paper de cuina absorbent per eliminar l'excés d'oli.
10. Passar-ho a una plata i escampar-hi una barreja de sucre i canyella al gust.

Alternatives

Per a la versió sense gluten només s'haurà de substituir la farina de blat per farina de civada sense gluten o una altra de similar.

A Galícia, les xules de carabassa són també anomenades chulas de calacú i se solen consumir en dues dates, una a la tardor i una altra a l'hivern: al Samain la festivitat cèltica que se celebra l'1 de novembre, el dia en què els cristians celebren el dia de Tots els Sants i a l'Entroido (carnaval) al febrer