

BUNYOLS DE CARABASSA

ES Ingredientes:

- 2 kg de calabaza
- 1'5 kg de farina
- 150 g de levadura fresca
- Aceite de girasol
- Azúcar

Preparación:

Pelamos la calabaza, quitamos las semillas y la troceamos. La cubrimos con agua y la cocemos.

A continuació quitamos el agua (reservando un poco de agua tibia para amasar). Añadimos la levadura y la harina hasta que la masa tenga consistencia. La dejamos reposar más o menos media hora hasta que doble su volumen.

Calentamos el aceite en una sartén honda. Cogemos la masa con una mano y la apretamos, y con la otra mano cogemos la masa que sale por arriba del puño. Con el dedo gordo le hacemos un agujero mientras lo dejamos caer en la sartén. Una vez fritos, los servimos con azúcar.

VA Ingredients:

- 2 kg de carabassa
- 1'5 kg de farina
- 150 g de llevat fresc
- Oli de gira-sol
- Sucre

Preparació:

En primer lloc, pelem la carabassa, llevem les llavors i la trossegem, després la cobrim d'aigua i la coem al foc.

A continuació tirem l'aigua (reservant una mica d'aigua tèbia per a pastar), i afegim el llevat, i la farina fins que la massa tinga consistència. La deixem reposar, més o menys, mitja hora fins que doble el seu volum.

Escalfem l'oli en una paella fonda. Agafem la massa amb una mà i la premem, i amb l'altra mà agafem la massa que ix per dalt del puny. Amb el dit gros li fem un forat mentre ho deixem caure a la paella. Una vegada fregits, els servim amb sucre.

EN Ingredients:

- 2 kg of pumpkin
- 1.5 kg of flour
- 150 g of yeast
- Sunflower oil
- Sugar

Preparation:

Peel the pumpkin, remove the seeds and cut into pieces. Put in a saucepan, cover with water and allow to cook. When cooked, drain and keep some of the water (lukewarm) to be used later to make the dough. Add the yeast and enough flour until the dough has the right consistency. Give the dough at least 30 minutes to rise or until it is twice its original size.

Heat the oil in a deep pan. Take the dough in one hand and squeeze, using the other hand, take the excess dough that comes up from your fist. Using your thumb, make a hole and allow the dough to fall into the pan. After they are fried, serve them with sugar.

FR Ingrédients:

- 2 kg de citrouille
- 1'5 kg de farine
- 150 g de levure fraîche
- Huile de tournesol
- Sucre

Préparation:

Pelez la citrouille, enlevez les pépins et coupez la en morceaux. Recouvrez la d'eau et faites la cuire.

Ensuite quittez l'eau, (réservez un peu d'eau tiède pour pétrir). On ajoute la levure et la farine jusqu'à obtenir une belle consistance de pâte, nous la laissons reposer environ une demi-heure afin qu'elle double de volume.

Nous chauffons l'huile dans une poêle creuse. Nous prenons de la pâte avec une main et la pressons avec l'autre main nous saisissons la pâte qui sort en haut du point, avec le pouce nous lui faisons un trou en même temps que nous la laissons tomber dans la poêle. Une fois frit, nous les servons avec du sucre.

