

Barrigas de Vieja

1 libra de calabaza hervida y majada (puedes usar la que viene enlatada)

1 huevo

5 cdas. azucar

1/2 taza de harina para todo uso

1 cdita. canela en polvo

1 cdita. vainilla

1 pizca de sal

1 pizca de clavos en polvo

1. Cernir los ingredientes secos y mezclar bien con la calabaza majada (puré) y fría ; agregas el huevo mezclar.

2. Si la mezcla queda muy blanda, agregue 2 o 3 cucharaditas mas de harina; dejar reposar en la nevera por 20 minutos por lo menos.

3. Fría por cucharadas, en aceite a fuego mediano hasta dorar; escurra en papel tohalla .

4. Las puede servir espolvoreadas con una mezclita de azucar y canela en polvo.