## Barrigas de Vieja

- l 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 fria ; 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. Fria 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.