

Tortitas de Calabaza



Ingrédients pour 30 ctêpes:

250 gr de Citrouille.

1 petit verre de Sucre.

Les Zestes d'un Citron.

2 Œufs.

250 gr de Farine.

1 petit verre de Lait.

Un peu d'Eau.

Du Sucre avec de la Cannelle en poudre.

Huile d'Olive extra vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Éplucher et détailler la courge en morceaux.
- La faire cuire dans une cocote avec un petit peu d'eau pendant 10 minutes.
- Une fois cuite, écraser avec un robot plongeur jusqu'à obtention d'une sorte de pâte.
- Mélanger avec le sucre, les zestes de citron, les œufs, la farine et le lait, jusqu'à obtenir une masse uniforme.
- Mettre une petite quantité d'huile d'olive dans une poêle et bien faire chauffer.
- Avec une cuillère, déposer de petites portions de la préparation.
- Faire cuire des deux cotés.
- Déposer les crêpes dans une large assiette.
- Enrober les crêpes avec le mélange de sucre et de cannelle en poudre.