

Tortas de calabaza

Ingredientes:

- 8 huevos.
- 1 kilo de calabaza asada.
- 1 kilo de azúcar.
- 1 kilo de harina.
- 6 vasos de café llenos de aceite.
- 2 limones rallados.
- Canela.
- 1 caja de sobres de limonada.

Preparación:

Mezclar los huevos y el kilo de azúcar. Añadir la calabaza y mezclar a mano. Añadir el aceite, el limón rallado, la canela y la harina hasta conseguir una pasta blanda.

Preparar de 15 a 17 obleas y calentar el horno.

Añadir la limonada y repartir la mezcla en las obleas.

Espolvorear azúcar y hornear hasta que estén doradas.