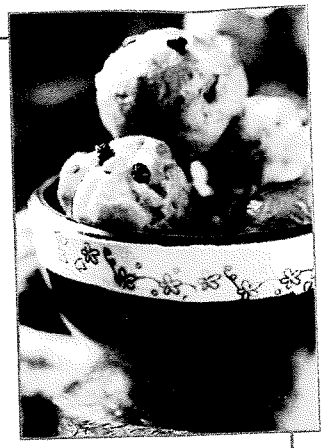
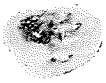
► Receta de «Los bunyols» típicos de la fiesta fallera...



Ingredientes:

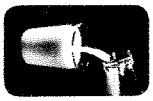


- ½ calabaza
- 500 gramos de harina
- 100 gr. de levadura fresca
- ½ vaso de gaseosa
- ½ litro de agua (se puede sustituir una parte, por leche)
- Aceite de oliva

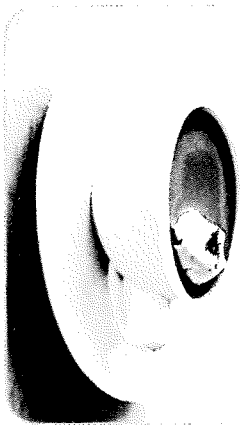
1. Asa la calabaza hasta obtener un puré.
2. Mezcla la harina con la levadura y agrega el puré de calabaza y el agua poco a poco.
3. Amasa a mano hasta conseguir una masa blanda y suave.
4. Deja reposar la masa unos 20 minutos y luego agrégale la gaseosa. Mezcla.
5. Toma pequeñas cantidades de masa y haz un agujerito en el medio con el pulgar.
6. Échalas poco a poco en el aceite caliente para freírlas. ¡Ya están listos!
7. Sírvelos con azúcar, acompañados de un chocolate caliente o de una horchata de chufas.

▼ La receta del «chocolate caliente». ¡Con lo rico que es, no te lo pierdas!

Ingredientes:



- 1 litro de leche
- 1 tableta de chocolate para taza de buena calidad
- ½ cucharadita de vainilla
- Azúcar blanco a gusto
- 1 ramita de canela
- 1 cucharada de mantequilla



Pon 2 cucharadas de agua en una cacerola, el chocolate partido en trozos, la canela y el azúcar.

Muévelo a fuego moderado hasta que hierva y hasta que se diluya el azúcar (si le echas).

Luego retira la cacerola del fuego y agrega al chocolate la leche, la esencia de vainilla y la mantequilla.

Sírvelo en tazas.

► Receta del «pan de los Muertos».

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 200 gr. de azúcar
- 50 gr. de leche en polvo
- 20 gr. de sal
- 5 ml de agua de azahar *(eau de fleur d'oranger)*

- 7 huevos
- 250 cc de agua
- 20 gr. de levadura
- 150 gr. de mantequilla

Mezcla *(mélange)* la harina y la levadura.

Añade todos los ingredientes, excepto el agua, y mezcla bien hasta obtener una masa elástica.

Incorpora poco a poco el agua y amasa *(pétris)*.

Deja reposar 30 minutos, y luego pon la masa en la nevera 2 horas.

Después, parte la masa en 3 trozos: 1 grande para el pan y 2 pequeños para hacer la calavera *(squelette)*. Forma la bola de pan y aparte las calaveritas. Pega *(colle)* la calavera al pan con agua y deja fermentar durante 1 hora.

Lleva al horno *(four)* precalentado a 200°C, durante 15 a 20 minutos.

Al salir del horno, cubre el pan con mantequilla fundida y azúcar. Sirve templado.