PAN DE CALABAZA Y TAPA DE QUESO CABRA CON ANCHOAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ica



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

He hecho esta receta para el evento que hace cada 15 días, la página del facebook de cocinaparapobre, https://www.facebook.com/events/159864297551449/

Ingredientes para 6 personas :

- 200gr de calabaza, cocer la calabaza y escurrirla.
- 200 ml de agua
- ,2 cucharadas de aceite de oliva
- 450 gr de harina
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: *Echar en ese orden en la cubeta de la panificadora. En mi panificadora la puse en el numero 5 dura 58 minutos. Para hacerlo a mano ir mezclando todos los ingredientes poco a poco hasta que no se pegue en las manos. Hacer la forma que queráis y meterlo al horno a 200º hasta que este hecho. Corte unas rodajitas y hice unas tapitas con queso de cabra y anchoas, estaba bueniiisiiimaaa.*