

PAN DE CALABAZA Y TAPA DE QUESO CABRA CON ANCHOAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



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 200° hasta que este hecho. Corte unas rodajitas y hice unas tapitas con queso de cabra y anchoas, estaba bueniiiisiiiiimaaa.