

## ***BUÑUELOS DE CALABAZA***

### **INGREDIENTES**

6 cubiletes de agua (debe haber cocido la calabaza)  
11 cubiletes de harina (el doble menos uno)  
 $\frac{1}{4}$  aproximadamente de calabaza cocida con agua  
Una nuez de levadura prensada.  
Un pellizco de sal.

### **PREPARACION**

Disolver la levadura en el agua, velocidad 1-4, 1 minuto. Añadir la cabeza, sal triturar

Echar la harina, programar 2 minutos a velocidad 6.

Sacar y dejar reposar. Que quede a punto de pomada.