

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.