Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan de calabaza

30min · 6 raciones · 340 kcal

Ingredientes

- **250 g** puré de calabaza
- **1** huevo
- **250 g** harina
- **1 cda** levadura química
- **80 ml** aceite
- **100 g** mozzarella
- Sal
- Pimienta
- **1 cda** orégano
- **1 cda** pimentón dulce

POR RACIÓN

Proteínas	**9,7 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Pon un huevo, harina, la levadura, aceite, queso mozzarella, orégano, pimentón y el puré de calabaza
2. Salpimienta
3. Pásalo al molde
4. Decora con unas pipas de calabaza
5. Hornea 35 minutos a 200 grados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve