PIZZA DE JAMON Y QUESO

EN UN colocamos

250 gr. de

15 gr. de

2 cdas. de

una pizca de sal y 125 ml. de agua.
Amasamos muy bien todos los ingredientes y dejamos leudar 20 minutos.

Estiramos la masa con la ayuda de un palote en forma

y la colocamos en una bandeja de horno, espolvoreada con harina.

La cubrimos con

condimentado con orégano y sal.

Cocemos en horno previamente calentado a 240° de Temperatura, durante 8-10 minutos. Retiramos y cubrimos con...

Volvemos al horno, hasta que se derrita el queso. Y Listo a comer....

Elaborada por: MARIANO

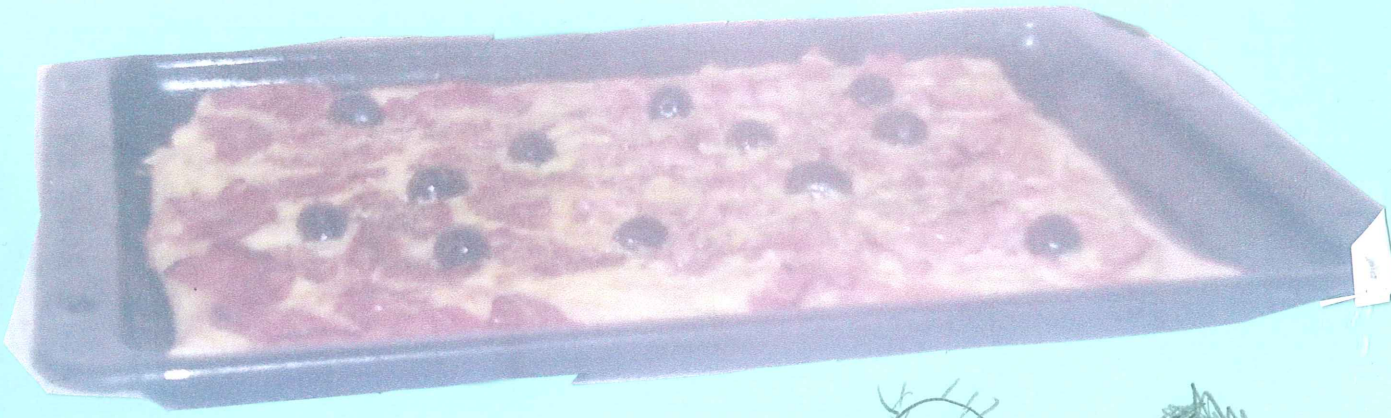
BIZCOCHO DOS COLORES

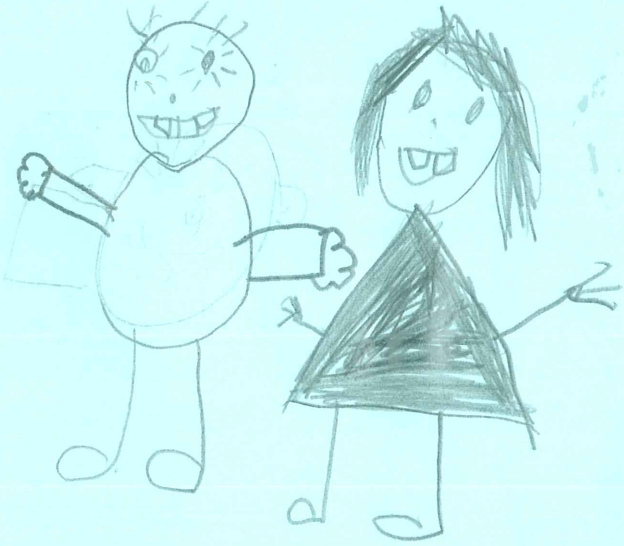
HECHO POR CHELSEY Y SU MAMA

MEZCLAMOS 100 G DE MARGARINA CON UN VASO DE AZUCAR HASTA CONSEGUIR UNA PASTA. AGREGAMOS 4 YEMAS, 250 G DE HARINA, RALLADURA DE 1 NARANJA, UNA TAZA DE LECHE Y UN SOBRE DE LEVADURA EN POLVO CON ZUMO DE LIMON. AL FINAL SE PONEN LAS 4 CLARAS BATIDAS. SE UNTA UN MOLDE CON ACEITE, SE VIERTE LA MITAD DE LA MEZCLA Y LA OTRA MITAD SE MEZCLA CON CACAO. SE METE EL MOLDE EN EL HORNO APROX. 40 MIN

PIZZA DE JAMON YORK Y SERRANO

- 500 gr. de Harina
- Levadura fresca
- Jamon York y Serrano
- Queso
- Tomate
- Aceitunas negras
- Chorizo
- Agua (1 vaso)
- Albaca





-> Deshacer la levadura en la agua caliente.

-> En un bol mezclar la harina con la agua y trabajar la mezcla, hasta que se forme una bola. Tapar con un trapo y esperar que crezca.

-> Estirar la masa con un rodillo y poner tomate, queso, jamon york, chorizo, jamon serrano, aceitunas y albaca. Calientar el horno y poner la pizza 15/20 minutos y listo. A comer!!!

CAROLINA

NOMBRE DE LA RECETA: BIZCOCHO DE YOGUR

ELABORADA POR: ARANZAZU

INGREDIENTES

3 VECES LA MEDIDA (YOGUR) DE HARINA

1 YOGUR DE LIMON O NATURAL

1 ACEITE DE GIRASOL

1 SOBRE DE LEVADURA ROYAL

3 HUEVOS

1 y 1/2 AZUCAR

(LA MEDIDA ES EL YOGUR VACIO)

PREPARACION

- MEZCLAR TODO EN UN RECIPIENTE Y BATIR
- PRECALENTAR EL HORNO
- 35 MINUTOS EN EL HORNO A 160 GRADOS.