

PAN DE SEMILLAS



INGREDIENTES

- 150 g claras de huevo
- 150 g agua
- 100 g nueces
- 100 g linaza
- 100 g semillas girasol
- 100 g semillas sésamo
- 100 g semillas calabaza
- ½ cucharadita de sal fina
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio

MODO DE HACERLO

Mezclar las claras de huevo con la sal.

Batir durante un par de minutos y agregar el bicarbonato de sodio junto con el agua.

Triturar todas las semillas en una procesadora hasta que queden transformadas en una harina fina y agregar a la preparación anterior.

Mezclar todos los ingredientes para formar una masa.

Rellenar un molde rectangular.

Calentar el horno previamente a 180° y hornear el pan durante 50 minutos.