



Pan de quinua

Pan de Quinua Recipe type unknown

Ingredientes

- 2 tazas de Quinua Molida Doria
- 37 g de semillas de chía
- 60 ml de agua para remojar la chía
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 clara de huevo batida hasta que esté semi-firme
- 1/2 cdita bicarbonato
- Zumo de 1/2 de Limón

Preparación

1. Lavar la quinua hasta que el agua salga clara, unas 5 veces aproximadamente, y dejar remojando de 8-12 horas.
2. Agregar el agua a la chía y dejarla hidratando entre 8-12h
3. Precalentar el horno a 260 C.
4. Batir la clara de huevo, escurrir la quinua y en una licuadora agregar todos los ingredientes
5. La clara de huevo, la quinua, las semillas de chía hidratadas, el aceite de oliva, el bicarbonato y el zumo de limón.
6. Licuar hasta integrar todo y que no se sientan grumos.
7. Engrasar un molde o usar papel encerado.
8. Hornear a 260C por 90 min.