

PAN DE ZANAHORIA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

1 rebanada grande (2 medianas)



Ingredientes:

- 3 zanahorias mediana ralladas
- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina de avena o harina integral
- Sal, pimienta y tus condimentos favoritos, al gusto

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agrega las zanahorias ralladas y el huevo, mezclar.
2. Añadir la harina, la sal, pimienta y condimentos, mezclar bien hasta que quede una masa homogénea.
3. En una máquina para sandwich, wafflera o grillera, engrasar con aceite de oliva y verter la masa, distribuirla por todo el espacio, cerrar y cocinar por 5 minutos.
4. Retirarlo y rellenarlo con lo mas te guste. ¡Listo para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes agregarle semillas chía o de linaza, también ajo en polvo o cualquier otro condimento que te guste.