

PAN DE QUESO COTTAGE Y SEMILLAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tiempo enfriando: 10 minutos

Salen de 12 a 14 rebanadas



Ingredientes:

- 500 gr. de queso cottage (2 tazas)
- 4 huevos
- 1/2 taza de avena en hojuelas
- 1/2 taza de harina de almendras
- 1/3 taza semillas de linaza
- 1/2 taza de semillas de calabaza
- 1/2 taza de semillas de girasol
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 375 F (190 C) y preparar un molde para hornear con papel pergamino. **Ver nota.**
2. En un recipiente grande agregar el queso cottage y los huevos, mezclar con batidora eléctrica o con un batidor, mezclar todo muy bien.
3. Incorporar el resto de los ingredientes, batir hasta que todo se combine, agregar la masa al molde que tenías listo.
4. Hornear de 55 a 60 minutos, dejar enfriar sobre una rejilla aprox. 10 minutos, cortar y listo para disfrutar con lo que quieras y ser feliz!

Notas:

*El queso cottage lo puedes agregar a una licuadora o procesadora de comida, si quieres que sea cremoso.

*Si quieres que el pan sea saladito, agregarle más sal y agregar 1 diente de ajo y 1 cucharadita de cebolla en polvo.

una pizca de Luna - Pan de Queso Cottage y Semillas

*Si no tienes molde para pan puedes formar la hogaza de pan con las manos húmedas y lo colocas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.

*La cantidad de rebanadas dependerá del grosor que cortés y del tamaño de tu hogaza de pan.

*Guardarlo en el refrigerador y calentar en el horno o tostador la rebanada que te vas a comer.

www.unapizcadeluna.com