



Pan sin Harinas



12 a 14
rebanadas



50 minutos

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 100 gr. de semillas de linaza
- 150 gr. de semillas de girasol
- 150 gr. de semillas de calabaza
- 200 gr. de nueces variadas

INSTRUCCIONES

1. Calentar el horno a 320 F (160 C) y forrar un molde para pan con papel pergamino, dejando que el papel sobresalga por los lados para poder sacar el pan fácilmente.
2. En un recipiente grande agregar los huevos y mezclarlos bien; incorporar el aceite de oliva y la sal, volver a mezclar todo bien.
3. Añadir las semillas y con una espátula incorporar todo bien.
4. Vertir la mezcla en el molde para pan ya preparado y hornear por 50 minutos. Después del tiempo, sacar del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Luego estará listo para cortar disfrutar con lo que más te guste.

NOTES

*Cortar el pan en rebanadas y guárdalo en el refrigerador hasta por 5 días o hasta 2 meses en el congelador. Una vez que lo vayas a comer, calentar las rebanadas en la tostadora para disfrutar como más te guste.

*La cantidad de rebanadas de pan que te salgan, dependerá del grosor de las rebanadas.