

## Pizza de remolacha con quinoa



### **INGREDIENTES:**

- 1 y 1/4 taza de remolacha 3 remolachas envueltas en papel de aluminio y tostadas a 400 grados durante 45 minutos
- 3/4 taza de harina de quinoa
- 1/2 taza de harina de avellanas utilicé
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de coco

### **PREPARACIÓN:**

- Precalentar el horno a 360 grados
- Mezcle todos los ingredientes, la mezcla estará mojada.
- Usando una cuchara, alise la corteza de la remolacha hasta aproximadamente 8 milímetros de grosor en una bandeja para hornear forrada con pergamino
- Hornea por 25 minutos
- Saque y cubra con pasta de tomate o hummus y otras coberturas de su elección
- Hornea por otros 10-15 minutos hasta que el queso se derrita

**Crédito:** Sashi (<https://savoryspin.com>)