

## Pan de harina de quinoa y almendras



### **INGREDIENTES:**

- 1 1/2 tazas de harina de almendra blanqueada
- 1/2 taza de harina de quinoa tostada
- 1/4 taza de harina de linaza
- 2 cucharadas de polvo de arrurruz
- 2 cucharaditas de harina de coco
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 de cucharadita de sal
- 5 huevos grandes
- 1 cucharada de aceite de oliva (o aceite de elección)
- 1 cucharada de jarabe de arce (o edulcorante líquido de elección)
- 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana

### **PREPARACION:**

Precalear el horno a 350°F. Alinee una bandeja de pan con papel pergamino y reserve.

Agregue los ingredientes secos al recipiente de un procesador de alimentos y pulse para combinar. Agregue los huevos, el aceite, el jarabe y el vinagre y procese hasta que quede suave.

Transfiera la mezcla al molde preparado y hornee en la parrilla central durante 25 - 35 minutos (comúnmente 30 minutos) hasta que la parte superior se haya dorado y cuando un medidor de torta insertado en el centro salga limpio.

Enfriar en la bandeja durante 1 hora y luego transferir a una rejilla y enfriar por completo antes de cortar.

**Crédito:** Alyssa ([www.simplyquinoa.com](http://www.simplyquinoa.com))