

PAN DE NUECES Sin Carbohidratos

Ingredientes:

- ½ taza de linaza
- 3 huevos
- ¼ de taza de aceite
- 1 cucharita de sal
- ½ taza de almendras
- ½ taza de nueces
- ½ taza de avellanas
- ½ taza de ajonjolí
- ½ taza de pepitas de calabaza

Preparación:

1. La semilla de linaza se muele en la licuadora para hacerla polvo. Se agrega al vaso los huevos, el aceite, la sal y se licúa unos segundos hasta que se incorpore todo bien.
2. En un tazón se juntan todas las nueces, se les vacía lo licuado y se revuelve.
3. La mezcla se vacía a un molde de panqué engrasado y se hornea durante 45 minutos a una temperatura de 325°F o 170°C.
4. Cuando está tibio se saca el pan del molde y se deja enfriar. Ya frío se rebana delgado.
5. Si se prefiere se pueden tostar las rebanadas antes de comerlas.