

## Pan de quínoa y coco sin gluten



### **INGREDIENTES:**

- 1/2 taza de quinoa
- 1/4 taza de semillas de linaza
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 cucharada de aceite de coco
- 1/4 taza de pistachos
- 1/2 taza de salvado de avena (sin gluten)
- 1 taza de coco molido
- 2 cucharadas de semillas de chia
- 1 1/2 taza de agua
- pizca de sal marina

### **PREPARACION:**

- Precalentar el horno a 250 grados Celsius / 480 grados Fahrenheit.
- Comience colocando quinoa y semillas de lino en el procesador de alimentos y mezcle brevemente hasta que se corte. Todavía debería estar grueso, no estás buscando una pasta suave aquí. Para ayudar en el proceso de mezcla, puede agregar el aceite de coco y el de sésamo.
- Retire del procesador de alimentos y coloque en un recipiente mediano, luego agregue los pistachos, salvado de avena, coco molido, semillas de chia y sal.
- Poco a poco agregue 1 1/2 tazas de agua hasta que tenga una masa pegajosa.
- Coloque la masa en la lata de pan y hornee durante aproximadamente 1 hora hasta que la parte superior comience a dorarse ligeramente.