



CRACKERS DE SEMILLAS Y ALMENDRAS

Ingredientes

- 1 taza de semillas de maravilla, peladas sin sal
- ½ taza de semillas de zapallo
- ½ taza de almendras
- ¼ taza de linaza molida
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 ½ cucharada de romero fresco
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de aceite oliva
- 1 huevo vegano

Preparación

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. En una procesadora de alimentos, colocar las almendras, semillas de maravilla, semillas de zapallo y echar a andar hasta que queden picadas.
3. Agregar la linaza molida, sal, pimienta y romero y mezclar bien.
4. Agregar el huevo vegano, el agua y el aceite de oliva y procesar hasta que esté todo bien combinado.
5. Colocar la masa en medio de dos pedazos de papel para hornear. Con un uslero, esparcir la masa hasta que alcance 4mm de espesor. Cortar la masa en cuadrados y colocar sobre una bandeja para hornear.
6. Hornear por 30 minutos o hasta que esté dorada y crujiente.
7. Deje enfriar completamente antes de servir.



Para hacer un huevo vegano, combinar 1 cucharada de linaza molida con 3 cucharadas de agua tibia. Dejar reposar al menos 15 minutos. Una vez terminado el Reboot digestivo®, puedes probar esta receta utilizando un huevo de gallina feliz.