

CRACKERS DE LINAZA



Ingredientes

- 2 tazas de semillas de linaza rubia, molidas como harina
- 1 taza de agua
- ½ cucharadita de sal de Himalaya
- ¼ cucharadita de pimienta

Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. En un bowl combinar todos los ingredientes hasta que se forme una masa. Dejar reposar 10 minutos
3. Colocar la masa sobre un papel para hornear y cubrir con otro papel. Estirar la masa con el uslero hasta obtener el grosor deseado.
4. Cuidadosamente, cortar la masa en cuadrados o rectángulos y colocar sobre la bandeja del horno cubierta con papel para hornear.
5. Hornear por aproximadamente 20 a 30 minutos o hasta que estén doradas.