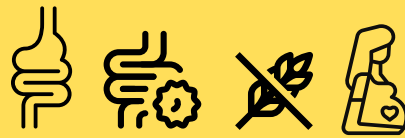




PAN DE CALABACÍN



INGREDIENTES

- 1 1/2 de calabacín finamente rallado
- 1/2 taza de aceite de coco derretido
- 6 huevos ecológicos
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de zumo de limón (opcional)
- 1 cucharadita de ralladura de limón (opcional)
- 1 taza de harina de coco
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de psyllium disuelta en 1 vaso de agua

**TIEMPO PREPARACIÓN:
60 MIN**

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°
2. Coloca papel para hornear a un molde de 19x9 cm, de esosnoara hacer pan.
3. En un bol mediano mezcla todos los ingredientes secos
4. En un bol grande mezcla los demás ingredientes.
5. Junta ambas mezclas y coloca la masa en el recipiente dejando una superficie plana.
6. Hornea por 50-60 minutos o hasta que la apunta de un palillo o cuchillosalga seca.
7. Deja enfriar y ya puedes cortar una buena rebanada!



ANGIE SALAZAR
INTEGRATIVE NUTRITION HEALTH COACH