



Pan de Nueces y Trigo



Tiempo
60 minutos



Dificultad
Fácil

Ingredientes

1/4 tza
Nueces troceadas
1/2 tza de
Aceite
1
Huevo
1 cdita de
Stevia
2 tazas de
Harina de Trigo
3 cdas de
Salvado de Trigo
2 cditas de
Polvo de Hornear
1 tza de
Leche

Receta

Paso 1

Agregar en un recipiente los secos.
En otro recipiente, batir el huevo y aceite.

Paso 2

Agregar las nueces troceadas y verter los líquidos a lo seco, alternando con la leche.

Paso 3

Formar una masa y pasar a budinera. Yo le puse por arriba semillas de lino. Llevar al horno hasta que dore.

Paso 4

Una vez doradito, sacar del horno y dejar que se enfríe