

# PANS DE COLORS

## INGREDIENTS (per a 6 persones)

4 tasses de bròquil/pastanaga/  
remolatxa  
100 g de farina d'ametlla  
4 ous

2 cullerades de postres d'herbes  
provençals  
Sal  
Pebre negre

## ELABORACIÓ

Preescalfem el forn a 180°C.

Ratllem la verdura molt finament amb l'ajuda d'un ratllador o d'un processador d'aliments.

Escorrem la verdura amb l'ajuda d'un colador per treure'n el màxim de líquid possible.

Batem els ous en un bol, afegim la verdura ratllada, la farina d'ametlla i les herbes provençals, salpebrem al gust i barregem bé.

Disposem una làmina de paper de forn sobre una safata.

Afegim la massa i l'estenem bé, formant una fina capa amb la barreja.

Coem al forn durant 25-30 minuts fins que la massa estigui ben cuita.

Deixem refredar la massa i la traiem del paper amb cura.

Tallem la massa en quadrats de la mida d'una llesca de pa de motlle.