

PANES DE COLORES

INGREDIENTES (para 6 personas)

4 tazas de brócoli/zanahoria/
remolacha

100 g de harina de almendra

4 huevos

2 cucharadas de postre de
hierbas provenzales

Sal

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 180°C.

Rallamos la verdura muy finamente con la ayuda de un rallador o de un procesador de alimentos.

Escurremos la verdura con la ayuda de un colador para sacar el máximo de líquido posible.

Batimos los huevos en un bol, añadimos la verdura rallada, la harina de almendra y las hierbas provenzales, salpimentamos al gusto y mezclamos bien.

Disponemos una lámina de papel de horno sobre una bandeja.

Añadimos la masa y la extendemos bien, formando una fina capa con la mezcla.

Cocemos al horno durante 25-30 minutos hasta que la masa esté bien cocida.

Dejamos enfriar la masa y la sacamos del papel con cuidado.

Cortamos la masa en cuadrados del tamaño de una rebanada de pan de molde.