

**PÃO DE QUINOA GERMINADA**

Café da manhã

 20 minutos 12 horas 5 porções**INGREDIENTES**

- 3 colheres de sopa de sementes de quinoa
- 1 colher de sopa de sementes de linhaça (10 g)
- 4 colheres de sopa de farinha de arroz ou 4 colheres de sopa de creme de arroz
- 1/2 colher de sopa de leite em pó
- 1/2 colher de café de fermento em pó
- Água (o suficiente) para dar o ponto
- Sal a gosto

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Na noite anterior, coloque a quinoa e a linhaça em uma tigela, cubra com água e reserve para germinar.
- 2º Pela manhã, acrescente farinha ou creme de arroz, leite em pó, fermento e sal a gosto.
- 3º Mexa à mão e adicione água até obter uma massa resistente, como um mingau grosso.
- 4º Despeje a massa em uma frigideira de teflon, em fogo baixo, e tampe.
- 5º Ao dourar em baixo, vire a massa e espere dourar do outro lado, já sem a tampa. Para variar o sabor, cubra a massa com semente de gergelim ou queijo ralado ao colocar na frigideira. Dica: este pão auxilia no emagrecimento porque é nutritivo e tem ótimo poder de saciedade.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO (20 g)	% DDR
ENERGIA	253 kcal	49 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	46 g	9 g	3 %
PROTEÍNA	5 g	1 g	1 %
GORDURA	6 g	1 g	2 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTAR	4 g	1 g	3 %
SÓDIO	830 mg	162 mg	7 %