Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA

Pan de atún keto

10min · 1 ración · 248 kcal

Ingredientes

- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura
- 1 lata de atún
- Semillas de chía (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	14 g
Hidratos	3,1 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. Cocinar en microondas 3 min (o 2 min a máxima potencia)

RECOMENDACIONES

Puedes rellenar el pan con lo que más te guste. La creadora usó hojas de espinacas, tomate natural y queso fresco.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta