



Rinde 8 raciones

Ingredientes:

- 2 tazas de harina:
1 taza de harina de garbanzo o habas más 1 taza de harina avena
- 1 cdas chicas de polvo para hornear o royal
- 1 cda. de bicarbonato
- 100g. de aceitunas verdes deshuesadas
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 1 taza de leche vegetal tibia
- 2 ramas de romero
- 1 cucharitas de sal
- 3 cdas. de linaza molida o 1 huevo

Procedimiento:

- a) Se mezclan las harinas, el polvo para hornear, bicarbonato, la sal y se agrega el huevo o la linaza previamente diluida en la leche y el aceite de oliva, combinándolos hasta obtener una masa elástica y esponjosa.
- b) Se añaden las aceitunas verdes deshuesadas picadas y el romero fresco. Se trasladan la masa a un recipiente untado con aceite.
- c) Se coloca en una bandeja de horno hasta que duplique su volumen. Se cuece 25 minutos con el horno a 245 C°.