Pan nube (thermomix)

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

10 min prep | 30 min cocción | 40 min total | Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **3 uni** huevos
- ✔ **3 cdas** queso crema o yogur griego natural
- ✔ **1/4 cdita** polvio de hornear
- ✔ hierbas secas, ajo en polvo *(opcional)*

Preparación

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y cubrir una bandeja con papel para hornear. Separar las claras de las yemas. En un bol, batir las claras junto con el polvo para hornear hasta que se formen picos firmes.
2. En otro recipiente, mezclar las yemas con el queso crema o yogur griego hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Con cuidado, incorporar las claras montadas a la mezcla de yemas en movimientos envolventes, evitando que pierdan aire. Colocar cucharadas de la mezcla en la bandeja, formando discos de tamaño uniforme.
4. Hornear durante 25-30 minutos, o hasta que estén dorados y firmes al tacto. Dejar enfriar antes de servir.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038