



OCI | | Actualitzat el 25/09/2022 a les 08:01

Aquesta pizza és tan sana que en podries menjar cada dia

[inicicentrareport]Ets molt fan de la pizza i en menjaries cada dia si poguessis? Doncs anota bé aquesta recepta perquè t'encantarà, és fàcil de fer i molt saludable!

Pizza de quinoa amb només dos ingredients

Només necessites 90gr de quinoa i 3 cullerades d'aigua (30ml) per a la massa.

1. Neteja la quinoa, deixa-la en remull un mínim de 4 hores o 30min en aigua molt calenta.
2. Neteja, escorre i tritura la quinoa amb els 30ml d'aigua, i si vols una mica de sal i orenga
3. Posa la barreja sobre paper de forn (pintat amb una mica d'oli) i dóna-li forma amb una cullera. Posa-ho al forn 15min a 200°C
4. Retira, posa-hi a sobre els ingredients que vulguis (si pot ser, saludables també)
5. Posa la pizza al forn 10-15min més a 180°C i llest!

[View this post on Instagram](#)



A post shared by Irene ? Viajes & Cocina Sana (@come.vive.viaja)

[ficentrareport]