



Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



## Preparación

## Crackers de Quinoa Real

1. Tostar las pipocas de Quinoa Real sin dejar de remover durante 3 minutos, hasta que cambien el color.

2. Poner en remojo las semillas de chía en agua fría durante 20 minutos y reservar.

3. Picar las pipas de calabaza y mezclarlas con las semillas de sésamo. Añadir las pipas de calabaza a las pipocas tostadas y mover. Reservar.

4. Mezclar los tomates secos, las semillas de chía hidratadas, una cucharadita de ajo en polvo, una pizca de orégano, una cucharada de salsa de soja y una cucharadita de sirope de Quinoa Real y triturar. Mezclar con las pipocas de Quinoa Real.

5. Añadir a la mezcla harina de Quinoa Real y seguir moviendo.

6. Dar forma a los crackers y hornear a 180° durante 10 minutos.

## Ingredientes

(10 crackers aprox)

1/2 taza de

de

pipas

secas

de

soja

1/2

1/2