



Cocina para volver al origen

Panes rápidos y fermentos sin levadura

Chef Melissa Sánchez



Chef Melissa Sánchez Monsalve

“Cuando deseamos cambiar nuestros hábitos y nos permitimos reconocer nuestras necesidades individuales, nos atrevemos a probar otras texturas y sabores, y podemos elegir cuáles vibran con nuestro paladar para integrarlos en nuestra rutina”

Contenido

<input type="checkbox"/> Panes con cereales y granos enteros	5
<input type="checkbox"/> Cereales en la dieta	6
<input type="checkbox"/> Pan de arroz	7
<input type="checkbox"/> Pan de avena con omega 3	8
<input type="checkbox"/> Pan vegano de avena y chía	8
<input type="checkbox"/> Pan de quínoa, lino y chía	10
<input type="checkbox"/> Mis recetas de panes keto	11
<input type="checkbox"/> Pan vegano semillas	12
<input type="checkbox"/> Pan de semillas (versión con huevo)	12
<input type="checkbox"/> Mogollitas de almendras	13
<input type="checkbox"/> Pan keto de chocolate con miel de yacón	14
<input type="checkbox"/> Pan de canela	14
<input type="checkbox"/> Fermentos sin levaduras	15
<input type="checkbox"/> Pan de avena fermentada	16
<input type="checkbox"/> Pan de quínoa fermentada	17
<input type="checkbox"/> Mi otra versión de pan de avena fermentada	18