

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Preparación

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. Añadirles 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.

Crackers de Quinoa Real

Ingredientes

50 g de Pipocas de Quinoa Real
(10 crackers aprox)

10 g de [pipas de calabaza](#)

10 g de [semillas de sésamo](#)

40 g de tomates secos
(10 crackers aprox)

5 g de [semillas de chía](#)

Una cucharadita de ajo seco en polvo

Una cucharada de [salsa de soja](#)

Una cucharadita de [sirope de Quinoa Real](#)

15 g de [harina de Quinoa Real](#)

Una pizca de orégano
