

# Barritas de proteínas

## con IREKS PROTEIN BREAD y MALTA BACKEXTRAKT

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

IREKS PROTEIN BREAD	0,500 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
Clara de huevo	0,300 kg
Azúcar moreno	0,100 kg
Linaza	0,100 kg
Semillas de girasol	0,100 kg
Semillas de calabaza	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Sal	0,010 kg
Agua	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>1,525 kg</b>

### Topping

Sésamo	0,040 kg
Linaza	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>0,080 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en la batidora durante 2 – 3 minutos.
- Repartir uniformemente la masa en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno y esparcir el topping por encima.
- Cocer a 190 °C durante unos 20 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de barritas con topping contienen de media:

Valor energético:	1406 kJ (335 kcal)
Grasas:	14,2 g
de las cuales saturadas:	2,0 g
Hidratos de carbono:	30,0 g
de los cuales azúcares:	14,4 g
Fibra alimentaria:	7,3 g
Proteínas:	18,3 g
Sal:	1,1 g