

# Brödpinnar

*De här bröden är mejeri, socker och glutenfria.*

*Passar dessutom dig som äter LCHF (ca 3 kolhydrater per pinne) eller paleo*

**4 stora/8 små**

## **Botten**

0,5 fp [nöt och chiabröd mix](#)

3 ägg

2,5 msk olivolja/[smält kokosolja](#)

1,5 msk rödvinsvinäger

[mandelmjöl](#) (till "panering")

## **Gör så här**

Sätt ugnen på 150 grader

Vispa ihop ägg, vinäger och olivolja (eller smält kokosolja) och tillsätt sedan mixen.

Rör ihop. Mixen kommer att tjockna och bli klibbig.

Klicka ut degen till en långsmal "pinne" på ett bakplåtspapper

Strö över mandelmjöl

Grädda i 25-30 minuter (beroende på önskad storlek)

Låt svalna

Servera till soppa eller ät som baguette

*Går utmärkt att frysa*