

Hamburgerbröd

Hamburgerbröd

Hamburgerbröd – Goda Hamburgerbröd perfekta till en halloumiburgare. Går även utmärkt att äta som smörgås. Fria från gluten och socker. LCHF.

6 Hamburgerbröd

Ingredienser

2 ägg

75 g smör

2 dl grekisk yoghurt

0,5 tsk salt

2 tsk bakpulver

2 dl [mandelmjöl](#)

1 dl pofiber

0,75 dl pumpafrön

2 msk fiberhusk

Gör så här

1. Smält smöret

2. Vispa ihop grekisk yoghurt, ägg och smör

3. Blanda ihop alla torra ingredienser och blanda ner i den blöta smeten

4. Låt smeten stå i ca 5 minuter

5. Rulla smeten till 6 bollar och lägg på en plåt med bakplåtspapper

6. Platta till bollarna lite

7. Grädda i ugnen i 20 minuter på 175 grader