

# 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