

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