

Kesobröd med kokosmjöl

Kesobröd med kokosmjöl

Kesobröd på kokosmjöl, keso, pofiber och frön. Fri från gluten och socker. Lågt kolhydratinnehåll.

6 st frallor

Ingredienser

3 ägg

125 g keso

5 msk [kokosmjöl](#)

4 msk pofiber

3 tsk bakpulver

0,5 dl linfrön

0,5 dl pumpafrön

0,5 tsk salt

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Blanda de torra ingredienserna först, mixa sedan ägg och keso med stavmixer. Blanda ihop allt.

Forma till 6 st runda bollar och lägg dom på en plåt med bakplåtspapper

Strö över vallmöfrön

Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter.