

# Pizzabullar

## Pizzabullar

*Pizzabullar med inspiration från ett recept av Åses 56kilo. Supergoda, saftiga och mättande. Fria från gluten och socker. Lågt kolhydratinnehåll. Du kan naturligtvis fylla bullarna med dina favoriter.*

*Ca 17 bullar*

### **Pizzabotten**

4 ägg

100 gr Philadelphiaost

1,5 msk fiberhusk

2 tsk bakpulver

3 msk [mandelmjöl](#)

5 dl riven ost

### **Topping**

Tomatsås (passerade tomater, tomatpuré, örter, salt och peppar)

Rökt skinka

Skivad lök

Riven ost

Torkad oregano

### **Gör så här**

1. Sätt ugnen på 200 g.
2. Vispa äggen riktigt fluffiga, ca 5 minuter.
3. Blanda de torra ingredienserna. Vispa ner färskosten, osten och de torra ingredienserna.
4. Häll ut smeten på bakplåtspapper
5. Förgrädda botten ca 10 minuter eller tills den är gyllenbrun.
6. Höj ugnsvärmen till 225 gr.

7. Lägg på tomatsås, strimlad skinka och ost och rulla ihop från kortsidan med hjälp av bakpålåtspappret precis som med en rulltårta. Skär upp rullen i bitar. Lägg direkt på plåten och strö lite riven ost och oregano. Grädda i ca 10 minuter eller tills bullarna har fin färg.