

Saftigt morotsbröd med kanel

1 limpa

Ingredienser

2 rivna morötter
2 1/4 dl [bovetemjöl](#)
2 1/4 dl [mandelmjöl](#)
1 msk fiberhusk
2 msk [kokosolja](#)
2 vispade ägg
1,5 dl blandade frön
2 tsk bakpulver
1 krm äkta vaniljpulver
0,5 tsk kanel
en nypa [himalayan salt](#)
1,5 dl valfri mjölk (vi hade mandelmjök)

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 180 grader
2. Blanda alla torra ingredienser i en skål
3. Häll i de blöta ingredienserna och blanda ordentligt
4. Smörj en brödform/klä den med bakplåtspapper. *Välj en form så att det minst finns 2 cm kvar till kanten för att brödet ska kunna svälla lite.*
5. Häll i smeten och toppa med lite mer frön
6. Placera i mitten av ugnen ca 40-45 minuter. *Brödet ska ha en lätt "krispig" yta*
7. Låt brödet svalna en stund innan du skär upp det