

# Rostbröd med keso

## Rostbröd med keso

*Rostbröd med keso – Receptinspiration kommer från Åse 56 kilo. Supersaftigt och gott rostbröd gjort på keso. Går också utmärkt att använda som bröd till smörgåstårter. LCHF och glutenfritt (om du tar bort krusakli).*

*1 limpa*

### **Ingredienser**

5 ägg

250 g keso

8 msk [kokosmjöl](#)

8 msk kruskakli (ersätt med fibrex om du är glutenallergiker)

2 msk fiberhusk

4 tsk bakpulver

1 tsk salt

### **Gör så här**

Sätt ugnen på 175 grader.

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

Häll ut degen i en brödform

Strö över vallmofrön

Grädda i mitten av ugnen i ca 20-25 minuter.