




Chleb z twarogu

 Jadowita

Polecane na: [pieczywo](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

twaróg chudy - 500 g
płatki owsiane - 200 g
mąka owsiana - 100 g
jajka - 3 szt.

siemię lniane - 2 łyżka
pestki słonecznika - 2 łyżka
sól morską drobna - 1/2 łyżeczka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Przechowywać w chłodnym miejscu, najlepiej w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce umieścić twaróg i rozgnieść go widelcem.

KROK 2: Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać łyżką.

KROK 3: Formę keksową (30cm lub mniejszą) wyłożyć papierem do pieczenia.

KROK 4: Przełożyć całość do formy, wyrównać powierzchnię i piec w 180 stopniach przez około 55 minut.

KROK 5: Upieczony chlebek wyjąć z formy, studzić na kratce.