





Chlebek keto bezglutenowy

 Barbara Strużyna


Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka migdałowa - 2 i 1/2 szklanki - 250 g

twaróg tłusty lub półtłusty - 250 g

masło - 2 łyżki - 80 g

jaja - 7 szt.

len złoty - siemię lniane - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

sól - płaska - 1 łyżeczka

słonecznik łuskany do posypania chlebka - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Mi chlebek w smaku trochę przypominał chlebek tostowy, inni twierdzili, że to ciasto bananowe na wytrawnie, a jeszcze inni że to jest wilgotny biszkopt. Generalnie połączenie produktów dobrze się spisało, chlebek został zjedzony.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki oprócz słonecznika wkładamy do blendera. Miksujemy krótko, nie robimy pasztetu, wystarczy odrobinę połączyć składniki.

KROK 2: Ciasto przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównujemy górę chlebka i posypujemy słonecznikiem.

KROK 3: Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy około godziny do 70 minut. Należy obserwować wypiek.

KROK 4: Po upieczeniu wykładamy na kratkę i studzimy.

KROK 5: Chlebek podajemy z masłem, serem, wędliną i dużą ilością warzyw.

Smacznego!