

Bröd på kokosmjöl

BRÖD PÅ KOKOSMJÖL

Receptet är för 1 bröd

5 st ägg

50 gram kokosolja

1 dl kokosmjöl

1 msk psylliumhusk/fiberhusk

1 tsk bakpulver

0,5 tsk himalayasalt/havssalt

Topping valfria frön

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Ballongvisp

Pensel

Brödform

Provsticka

Bröd på kokosmjöl

Bröd på kokosmjöl

Så här gör du

- Vispa äggen tjockt och pösigt
- Smält kokosolja
- Blanda de torra ingredienserna i en bunke
- Pensla en brödform med lite av den smälta kokosoljan, strö i frön
- Blanda ner mjölet i äggsmeten och rör sen i kokosoljan
- Blanda väl och fördela smeten i formen, strö över lite mer frön
- Grädda på 175° i 25 minuter (kontrollera med provsticka)
- Låt svalna lite i formen, lossa med en stekspade i kanterna och stjälp upp på galler

Låt brödet kallna innan det skärs i skivor.

Tips – Det gå också utmärkt att [rosta \[shoppingcarticon\]](#) detta bröd.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)