

Nötbröd

NÖTBRÖD	
Receptet är för 1 bröd	
100 gram	mandlar
100 gram	hasselnötter
100 gram	valnötter
100 gram	skalat sesamfö
150 gram	solroskärnor
150 gram	pumpakärnor
6 st	ägg
1 dl	olivolja
Några nypor	himalayasalt/havssalt
HUSGERÅD	
Måttsats	
Bunke	
Ballongvisp	
Brödform	

Nötbröd

Nötbröd

Så här gör du

- Sätt ugnen på 160 grader
- Mät upp alla nötter och fröer och blanda samman i en bunke
- Vispa samman ägg, olivolja och några nypor havssalt i en annan bunke
- Häll äggblandningen över nötter och frön
- Rör ihop till en smet
- Klä en avlång brödform med bakplåtspapper
- Klicka ner smeten i formen och jämna till
- Grädda brödet i 1 timme
- Vänd upp brödet och låt svalna på galler

[Nötbröd1](#) Find or type unknown

[Nötbröd2](#) Find or type unknown

Paleo så gott och så enkelt!
Jenny & Magnus

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