

Hytteostbrød

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

250 g hytteost

4 æg

3,5 dl havregryn

2 spsk. chiafrø

1 håndfuld hakkede mandler

1 spsk. flydende honning

2 tsk. bagepulver

1 tsk. salt

Beskrivelse

Blend alle ingredienser sammen med en stavblender. Mandlerne skal stadig give lidt bid til brødet.

Hæld dejen i en brødform (1 liter) beklædt med bagepapir. Bag brødet i ovnen ved 180 grader i ca. 35 minutter.

Opbevar brødet i køleskabet.