

Chlebek low-carb z jagodami GOJI



*Chlebek low-
carb z Goji*

*Akademia
Dobrej Diety*

1 bochenek

Składniki:

50 g masła

100g mieszanych orzechów(laskowych czy migdałów)

2 szklanki siemienia lnianego

½ szklanki sezamu

½ szklanki suszonych jagód Goji

50g otrębów

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 ½ łyżki stołowej sproszkowanej przyprawy do chleba

½ szklanki creme fraiche

250g serka wiejskiego

6 jaj

2 łyżki stołowe ziaren słonecznika

Przygotowanie:

Ustaw piekarnik na temperaturę 175 st C. Rozpuść masło i posiekaj orzechy (u mnie sieka je Thermomix ;-)). Wymieszaj wszystkie składniki (oprócz ziaren słonecznika) w misce i wylej masę na posmarowana masłem formę do chleba. Posyp słonecznikiem i piecz chleb w dolnej części piekarnika przez ok godzinę.

Smacznego ;-)