

Keto kruhek

Sestavine

- 4-6 jajc (ekološka, proste reje)
- 2 skodelici mandljeve moke 170 g
- 1/2 skodelice nesoljenega masla 100 g
- 2 žlici oljčnega olja 30 ml
- 2 žlici chia semen
- 3 žlice sezamovih semen
- 1 žlička vinskega kamna
- 1/4 žličke soli



Navodila

1. Pečico segrejte na 180C
2. V srednje veliki posodi za mešanje zmešajte jajca.
3. Dodajte preostale sestavine in dobro premešajte. Pri tem receptu pogosto pomaga uporaba električne ročne metlice, saj lahko zmes postane precej gosta.
4. Vlijemo v pekač obložen s papirjem za peko. Na vrh položite sezamovo seme (neobvezno)
5. Pečemo 40 minut.
6. Počakamo, da se ohladi predno ga narežemo. Sama ga najrajši naredim zvečer in postim, da se čez noč ohladi, ko ga imam zjutraj za zajtrk.
7. Lahko se nareže na 16 rezin. Najbolje jih je hraniti v hladilniku do 5 dni ali zamrzniti do 3 tedne.