

Cloud bread



Har dere lyst på et godt alternativ til brød, pizzabunn, hamburgerbrød eller kakebunn må dere teste cloud bread, eller oopsies, som det også kalles. Denne oppskriften er glutenfri og egner seg derfor godt ved cøliaki.

Til 2 langpanner eller 16 små skiver trenger dere:

- 6 egg
- 200 g smørst naturell
- 2 ts bakepulver
- Litt salt

Sett stekeovnen på 150 grader. Skill eggehvite og plomme, men ta vare på begge deler. Stivpisk hviten og saltet. Bland eggeplommer, bakepulver og kremost før dere forsiktig vender inn eggehviten. Smør bakepapiet med litt rapsolje, smeltet smør eller myk margarin. Fordel røren i enten store rundinger eller over hele platen dersom dere skal lage pizza eller kake. Cloud bread kan krydres med omtrent hva som helst alt ettersom hva dere lager. Eksempler er hvitløkskrydder og oregano. Stekes midt i ovnen i ca 30 minutter.



Cloud bread med eggerøre

Oppskriften er laget i samarbeid med ernæringsrådgiver Maren Kvalvaag-Westad