

Amandelmeelbrood (glutenvrij)

Ingrediënten

- 250 gram amandelmeel
- 2 eetlepels SteviJa Kristal[®]
- 2 eetlepels kokosrasp
- 5 eieren
- 50 gram zachte kokosolie
- 1 eetlepel appelciderazijn
- 1,5 theelepels SteviJa Baksoda
- 2 eetlepels gekookte melk
- Bakblik (circa 20 cm.)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng in een kom het amandelmeel, de Kristal en de kokosrasp door elkaar.

Klop in een mengbeker de eieren los en roer de kokosolie en het azijn erdoor. Los de Baksoda op in de hete melk en voeg deze toe aan het eiermengsel.

Meng nu alle ingrediënten bij elkaar en klop met een mixer op de hoogste stand het mengsel goed door elkaar.

Leg een vel bakpapier in het bakblik, schenk het beslag hierin en bak het brood in circa 30 minuten gaar.

Laat het brood tenminste een half uur afkoelen en serveer met een flinke lik boter, notenpasta, wat groente of suikervrije jam. Eet smakelijk!