



Gryczany chlebek z chia i pestkami dyni

★★★★★ (16)

100 minut

6 osób

łatwy

Wartości odżywcze

212 kcal / 1 porcję (111 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 190.89 kcal 9.54%	Białko 11.04 g 22.08%	Węglowod. 16.13 g 5.97%	Tłuszcze 10.19 g 14.56%	Błonnik 5.37 g 21.48%	GDA 9.54%
---	------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	---------------------

Składniki

- Jaja kurze surowe - 150g (3 sztuki)
- Kasza gryczana sucha - 50g
- Otręby pszenne - 32g (8 łyżek stołowych)
- Płatki owsiane górskie - 40g (4 łyżki stołowe)
- Siemię lniane - 15g (1 ½ łyżki stołowej)
- Nasiona chia - 30g (3 łyżki stołowe)
- Jogurt naturalny 2% tłuszczu - 75g (3 łyżki stołowe)
- Serek naturalny - 250g (10 łyżek stołowych)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Dynia, pestki - 20g (2 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną piankę z dodatkiem 2 szczypt soli. Kaszę gryczaną zmiel w młynku do kawy na mąkę.

KROK 2: Do ubitej piany dodaj żółtka i znowu ubij na sztywno. Następnie dodaj resztę składników i dokładnie wymieszaj (nie ubijaj).

KROK 3: Keksówkę wyłóż papierem do pieczenia i wylej do niej przygotowane ciasto. Na wierzchu posyp je pestkami dyni.

KROK 4: Wstaw chleb do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez około 60-80 minut.

*Chleb po upieczeniu przechowuj w lodówce do około tygodnia.

Smacznego!

