

Glutenvrije wolkenbroodjes

PS
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN



1 PERSOON (2 GLUTENVRIJE WOLKENBROODJES
PER KEER)



BEREIDINGSWIJZE:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe het eiwit in een vetvrije schaal en de eidooiers in een andere schaal. Klopt het eiwit stijf met een mespuntje zout. Mix het eigeel met de hüttenkäse en bakpoeder tot een luchtig geheel. Spatel de eidooiers door het stijfgeklopte eiwit. Schep vervolgens 10 hoopjes op het bakpapier van de bakplaat. Bestrooi de wolkenbroodjes met maanzaad en bak ze in circa 20 minuten goudbruin in de oven. Laat de wolkenbroodjes afkoelen en besmeer met de PowerSlim aardbeienjam.

Tip:
gebruik ook eens of andere
pitten of zaden zoals chiazaad,
sesamzaad, pompoenpitten,
zonnebloempitten etc. en/of
bestrooi de glutenvrije
wolkenbroodjes met verse
kruiden voor een intense
smaakbeleving.

Ingrediënten: (10 stuks)

- PowerSlim aardbeienjam
- 3 eieren, gesplitst
- 75 g hüttenkäse
- ¼ tl bakpoeder
- 1 el maanzaad
- Zout



KCAL

67

EIWITTEN

6,3 g

KOOL-
HYDRATEN

0,5 g

VETTEN

4,4 g

FASE 2B