



Bezglutenowy chleb z mozzarellą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajka roztrzep wraz z jogurtem. Dopraw słodką papryką, kurkumą, solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj.

Krok 2

Do masy dodaj obie mąki, posiekaną drobno kolendrę, olej i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Ciasto przelej do małej formy silikonowej (ok. 14 cm). Wyrównaj, dodaj tartą mozzarellę, a na koniec posyp wiórkami sera żółtego. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 15-20 minut. Smacznego!

Składniki:

2 średnie jajka

50 g jogurtu Augustowskiego naturalnego

70 g tartej mozzarelli Mlekpól

70 g tartego sera Gouda Mlekpól

30 g mąki ryżowej

30 g mąki kukurydzianej

2 garści świeżej kolendry

1/2 łyżeczki papryki słodkiej wędzonej

1/4 łyżeczki kurkumy

1 łyżeczka oleju rzepakowego

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

sól

pieprz