

Oblak hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 belanceta
- 1 kašikaulja
- 50 g krem sira
- 1/4 kašice limunovog soka

Priprema

Umutiti penasto žumanca, dodati limunov sok, a potom dodati sir (poželjno je što masniji). Dobicete smesu slicnu kao za palcinke. U krugovima nanesite smesu u pleh koji ste predhodno malo pouljili i stavili papir za pecenje.

Pecite u rerni na temperaturi od 150 stepeni 25 minuta.

Savet

Oblak hleb je bez glutena, kada se u potpunosti ohladi potrebno je da ih stavite u posudu sa hermetičkim poklopcem i ostavite preko noći. U tom periodu u potpunosti promeni teksturu i podseća na hleb. Pogodan je za keto ishranu.