

Gyümölcskenyér

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 40 dkg Mester Család Süteményliszt
- 2 dkg útifűmaghéj
- 6,5 dkg Mester Család mazsola
- 6,5 dkg Mester Család diabetikus étbevonó összetörve
- 10 dkg kandírozott gyümölcs
- 4,5 dl víz

Elkészítés:

Az alapanyagokat a vízén kívül egy tálba tesszük, majd elkeverjük.

Hozzáadjuk a vizet, majd alaposan kikeverjük.

Sütőpapírral kibélelünk egy kenyérformát (11*25), majd beletesszük a masszát, elegyengetjük és 180°C kb 40 perc alatt megsütjük.