BAKA

Snabba ostfrallor - glutenfria

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **25 min** Portioner: **8**

25

Supersnabba glutenfria ostfrallor bakade på mandelmjöl och bakpulver.

Små goda ostfrallor gräddade i muffinsplåt. Fria från gluten och passar även för den som vill hålla nere på kolhydraterna. Smakar allra bäst nybakade men är även goda att rosta. Frys i så fall in frallorna så snart de svalnat eller förvara i plastpåse till dagen därpå.
Vilken riven ost som helst går bra att använda, men godast blir det med en smakrik sort, som västerbotten eller cheddar.

INGREDIENSER

2.5 dl mandelmjöl
2 tsk bakpulver
3 st ägg
2.5 dl riven ost
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Blanda mandelmjöl och bakpulver i en bunke.
3. Rör ner äggen ett i taget, och blanda sedan ner den rivna osten. Smaksätt eventuellt med en nypa salt.
4. Fördela smeten i en smord muffinsplåt eller i stabila muffinsformar, ca 8 st. Man kan även klicka ut smeten direkt på bakplåtspapper men då får man inte samma höjd på frallorna.
5. Grädda mitt i ugnen ca 10-15 minuter, eller tills de fått en gyllene färg.