



BAKA

Snabba ostfrallor - glutenfria

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



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.