

KENYÉRSÜTŐGÉBEN KÉSZÜLT TEJSZÍNES KENYÉR

Kiss Erika dietetikus receptje (0620-8258299, kiss.erika@upcmail.hu)

kb. 800 gramm

Hozzávalók:

500 g	fehérjeszegény Loprofin kenyérpor
1 zacskó	élesztő
1 kk.	cukor
3 ek.	olvasztott vaj
400 ml	lp drink tej
100 ml	tejszín
4 kk.	só
2 kk.	ízvarázs fűszerkeverék

Sütés után, ha kihűlt a kenyér szeleteljük fel, és 2-3 szeletenként csomagoljuk folpackba. **Fagyaszto**ban hónapokig eláll.

gyúráshoz és formázáshoz: 1 ek. keményítő

Elkészítése:

A fehérjeszegény **Loprofin** kenyérport öblös edénybe öntjük, hozzáadjuk az élesztőt és a cukrot. Elkeverjük a **Loprofin** tejben a sót, ízvarázs fűszerkeveréket, tejszínt és az olvasztott vaját. Majd fokozatosan a kenyérporhoz keverjük robotgéppel.

Közben olajjal kikenjük a kenyérsütő gép formáját, és beleöntjük a masszát. A legrövidebb programmal (általában 1,5 órás) sütjük készre. Kb. 10 perccel a sütés befejezése előtt olajjal, megkenjük a tetejét.

Tápanyagtartalom:

mennyiség	phe (mg)	fehérje (g)	szénhidrát (g)	zsír (g)	kJ (kcal)
100 g	13	0,4	58	8,3	1357 (323)