



Chleb gryczany z miodem

 6 porcji

 51 min

Składniki

- ½ szklanki pestek słonecznika
- 300g mąki gryczanej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 430ml maślanki
- 60ml miodu gryczanego, płynnego
- 1 łyżeczka sosu sojowego jasnego
- masło do posmarowania formy

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym zblenduj na drobno pestki słonecznika

+ 7

2

Dodaj do naczynia głównego – mąkę, sodę i proszek do pieczenia. Dodaj płynne składniki – wlej maślanke, miód i sos sojowy

 30 sek.

+ wyrabianie

3

Podłużną formę (keksówkę) wysmaruj masłem, napełnij ją ciastem i piecz 50 minut