

## Valnötsbröd LCHF

8 ägg  
300 g riven ost  
100 g färskost  
100 g valnötter  
2 msk fiberhusk  
3 tsk bakpulver  
1,25 dl pofiber  
1 tsk salt  
smör till formen  
2 msk pofiber till formen

### Topping

sesam- och eller vallmofrön

Sätt ugnen på 175 °C (347 °F).

Vispa äggen i en bunke. Blanda ner resten av ingredienserna.

Smöra och "bröa" en brödform med pofiber. Häll i smeten.

Toppa med sesam- och vallmofrön. Grädda brödet i mitten av ugnen i 40 minuter.

Låt brödet svalna innan du skär det i skivor.