

Cloud broodje

van: Buzzfeed



Benodigdheden:

3 eieren

$\frac{1}{8}$ tl wijnsteenpoeder (cream of tartar)

zeezout naar smaak (paar slagen met de zoutmolen)

3 el zachte roomkaas of Griekse yoghurt

Bereiden: Verwarm de oven voor op 150°C.

Splits de eieren in 2 kommen. Zorg dat de kom voor het eiwit helemaal schoon is. Smeer 'm eventueel in met een beetje citroensap om 'm goed vetvrij te maken.

Voeg het wijnsteenpoeder en wat zout naar smaak toe aan de eiwitten en klop deze tot stijve pieken.

Voeg de roomkaas of yoghurt toe aan het eigeel en mix tot het goed gemengd is.

Spatel nu de helft van de eiwitten rustig en luchtig door het eigeel-mengsel, tot het net gemengd is. Herhaal dit met de tweede helft.

Verdeel het in 6 porties op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik je spatel om ze tot cirkels van $\pm 1-1\frac{1}{2}$ cm dik uit te smeren.

Bak de broodjes in \pm een half uur goudbruin en gaar. Laat ze ongeveer een uur afkoelen.

Beleg ze met je eigen favoriete beleg.

- *Low carb*
voor 6 broodjes

Opmerking: Supermakkelijk recept.

De broodjes kun je gebruiken als ontbijt- of lunchbroodje, maar kunnen ook heel goed dienen als hamburgerbroodje.

Wijnsteenpoeder kun je eventueel vervangen door baking soda of bakpoeder.

Varieer door kruiden toe te voegen aan je beslag. Bijv. Italiaanse kruiden of venkel of uien- en gemberpoeder.