

## Pane ai funghi e pomodoro

Il Protein Bake Mix ti offre infinite possibilità. Puoi usarlo per preparare spuntini dolci o salati. Perché non provi questo delizioso pane ai funghi e pomodoro?

Porzioni: 4

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti, più il tempo di raffreddamento

### INGREDIENTI

- 96 g di Protein Bake Mix
- 78 g di Formula 1 Gourmet
- 210 ml di latte parzialmente scremato
- 1 pomodoro (90 g), tagliato a pezzetti
- 20 g di formaggio tipo cheddar con 30% di contenuto di grassi, grattugiato
- 50 g di formaggio stagionato con 50% di contenuto di grassi, grattugiato
- 2 cucchiaini di basilico e prezzemolo tritati
- Facoltativo: sale marino e pepe nero



### UTENSILI

- Stampo da pane da 500 g
- carta da forno

### PREPARAZIONE

1. Preriscalda il forno a 180°C e rivesti lo stampo con carta da forno. Mescola insieme in una ciotola capiente il Protein Bake Mix e il Formula 1 Gourmet. Incorpora gradualmente il latte negli ingredienti secchi e mescola per 1-2 minuti, fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungi il pomodoro, il formaggio, il basilico e il prezzemolo, quindi mescola accuratamente. Trasferisci l'impasto nello stampo e appiattisci la parte superiore con una spatola. Inforna per 35-40 minuti, finché, immergendo uno spiedino o un coltello piatto, la lama non esce pulita. Lascia raffreddare nello stampo per 10 minuti.
3. Togli il pane dallo stampo, disponilo su un piatto da portata, affetta e servi.

### Valori nutrizionali per porzione\*

	Energia (kcal)	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Fibre (g)	Proteine (g)
Per porzione.	239	7,9	14,2	5,8	25,3

**Grassi (di cui saturi) (g): 3,5**

**Carboidrati, di cui zuccheri (g): 4,3**

**Sale (g): 1,3**

\*Solo seguendo le istruzioni di preparazione riportate in etichetta il prodotto fornisce tutti i benefici nutrizionali descritti. Quando si utilizza un prodotto Herbalife Nutrition in ricette che richiedono cottura, i livelli di alcune vitamine possono risultare ridotti rispetto ai valori riportati in etichetta.