

# Äggtoddy

## ÄGGTODDY

Ger 6 glas

### TILLAGNINGSTID:

15 minuter

4 dl kokosmjölk

3 dl mandelmjölk

6 st äggulor

2 msk honung

1 tsk äkta vaniljpulver

1 tsk mald kanel

1 tsk nyriven muskotnöt

0,5 tsk mald nejlika

### HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Rivjärn

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

# Äggtoddy

## Äggtoddy

Det finns många traditioner runt jul. Allt från äggtoddy, mat, julpynt till aktiviteter. Alla familjer har sin speciella tradition.

Äggtoddy har för oss inte varit en tradition men något vi varit nyfikna på att testa. Men nu kommer det bli en fin, god och mysig jultradition!

Denna toddy är helt Paleo, krämigt god och fylld med smaker av jul. Och självklart även alkoholfri så den passar alla i familjen, både liten och stor.

### Så här gör du

- Vispa samman samtliga ingredienser med en elvisp i en bunke till en slät och pösig äggdryck
- Förvara i en glasflaska/kanna i kylan
- Avnjut den kall eller värm den försiktigt på låg värme
- Toppa med lite nyrivna [muskotnöt](#) vid servering

Så kanske skapas det en ny tradition i år även hemma hos dig med ljuvlig Äggtoddy till jul.



Titta gärna runt i Paleoskafferiet för fler goda [julrecept](#)!

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

---