

# Cashewglass med vanilj

## CASHEWGLASS MED VANILJ

Ger ca 750 ml glass

### TILLAGNINGSTID:

4 timmar och 10 minuter\*

2,5 dl cashewnötter (blötlagda i minst 6 timmar)

4 dl kokosmjölk

2 msk honung

2 msk smält kokosolja

3 tsk äkta vaniljpulver

### HUSGERÅD

Mixer/blender

Kastrull

Måttsats

Bunke

Form

\*Tiden för blötläggning av cashewnötterna är inte medräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller cashewnötter.

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

# Cashewglass med vanilj

## Cashewglass med vanilj

Tillfällena är många då man vill njuta av denna goda Cashewglass med vanilj. Tillsammans med en god [smulpaj](#), färska bär eller en [kladdkaka](#), så ljuvligt gott!

Du gör glassen helt utan hjälp av en glassmaskin. En bra mixer och en frys är det ända du behöver.

Gör ett besök och läs mer om [våra tankar kring receptet](#) Cashewglass med vanilj på Bloggen.

## Så här gör du

### Förbered

- Blötlägg [Cashewnötter](#) i vatten, minst 6 timmar men gärna över natten

### Glassmet

- Häll av vattnet från cashewnötterna och skölj dem väl
- Lägg ner cashewnötterna i en mixer
- Tillsätt [kokosmjölk](#), [honung](#), smält [kokosolja](#) och [äkta vaniljpulver](#)
- Mixa väl till en slät smet
- Häll ner glassmeten i en låda/ bunke med lock
- Ställ in i frysen
- Låt stå i minst 4 timmar innan du avnjuter den

Ta fram glassen ca 15 minuter innan du ska äta den. Cashewglass blir hårdare än ”vanlig” glass gjord på mejeriprodukter när den är frusen.

# Cashewglass med vanilj



Är du sugen på mer glass eller sorbet? Gör då ett besök under vår etikett [Glass](#) här i Paleoskafferiet.

Ät och Njut!

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.

---