

# Citron och Kokoskaka

## CITRON OCH KOKOSKAKA

Ger 10-12 bitar

## KAKAN

6 st ägg

3 msk honung

1,25 dl kokosolja

0,5 dl saft från citron

1,25 dl kokosmjöl

1 dl riven kokos

0,5 tsk äkta vanilj

0,5 tsk bikarbonat

## GLASYR

1 dl kokossmör

0,5 dl kokosolja

1 msk honung

## DEKORATION

Efter tycke & smak citrongest

## HUSGERÅD

Måttats

Kastrull

Bunke

Elvisp

Kniv

Citruspress

Springform

Provsticka

Rivjärn

# Citron och Kokoskaka

## Citron och kokoskaka

Så här gör du

### Kakan

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosoljan
- Knäck äggen i en bunke och tillsätt honungen
- Vispa vitt och pösigt
- Tillsätt den smälta kokosoljan
- Pressa och tillsätt citronsaften
- Mät upp och blanda ihop de torra ingredienserna
- Häll ner i äggsmeten och vispa ihop
- Vi valde att spänna fast smörpapper i botten på springformen för att lätt kunna flytta över kakan till ett fat vid serveringen
- Pensla kanterna med kokosolja (och även botten om du inte använder smörpapper)
- Häll smeten i formen och släta till
- Grädda i 30 minuter tills provstickan känns torr
- Nu är kakan klar

### Citron och kokoskaka 1

#### Glasyr

- Mät upp [Kokossmör](#) (länk till [Kokossmör finns här](#)), kokosolja (ej smält) och honung i en skål och rör om så att allt blandas till en härlig glasyr

#### Dekoration

- Bred glasyr på den kalla kakan och riv över citronzest
- Låt kakan stå i kylen ca 1 timme innan du serverar så att glasyren hinner stelna

### Citron och kokoskaka 2

Ät och Njut av underbar Citron och kokoskaka!

Testa gärna också någon annan av våra underbara [mjuka kakor](#) som du hittar här i Paleoskafferiet.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny och Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)