

Citronkyssar

CITRONKYSSAR

Ger ca 20 stycken

TILLAGNINGSTID:

20 minuter

180 g cashewsmör

2 msk lönsirap

4 msk kokosmjöl

2 tsk zest från citron

3 msk pressad citron

2 krm mald gurkmeja; för att ge fin färg

riven kokos

HUSGERÅD

Måttsats

Matberedare

alt. Mixer

Allergiinformation: Receptet innehåller cashewnötter.

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

Citronkyssar

Citronkyssar

Med sin ljuvliga fräschör och pigga smak är det svårt att motstå dessa underbara Citronkyssar!

Smakar lika bra till en kopp med kaffe eller te. Som ett nyttigare alternativ när man vill ha något gott godis till helgen eller bara vill njuta lite extra.

Nötsmör

Nötsmör av olika slag är något som vi använder i flera av våra recept och här i Paleoskafferiet hittar du recept på hur vi gör [egget mandelsmör](#). Det finns också flera bra sorter att köpa färdiga i butik.

I detta recept använder vi [cashewsmör](#), vilket har en relativt neutral smak och är ljus i färgen. Detta gör att både citronsmaken och den gula färgen, som vi förstärker med hjälp av mald [gurkmeja](#), framträder extra bra.

[Köp Cashewsmör här!](#)

Låt dig inspireras av detta härliga recept på Citronkyssar!

Så här gör du

- Lägg ner samtliga ingredienser i en matberedare med knivblad eller en [mixer](#)
- Mixa till en deg, ska var ganska kladdig (om du tycker degen är för lös tillsätt lite extra kokosmjöl)
- Rulla degen till små bollar och rulla i riven kokos

Tips! För att lättare kunna rulla till bollar kan du ställa in degen i kylan en liten stund innan du gör bollarna.

Förvara dina Citronkyssar i en burk i frysen och ta fram när det är dax att njuta!



Citronkyssarna passar också perfekt att njuta av som ett nyttigare alternativ till påskgodiset vid Påsk.

Citronkyssar



Baka utan ugn

Att göra rawfoodbollar är ett utmärkt sätt att baka även om man inte har tillgång till ugn. De är dessutom perfekta att förvara i frysen och ta fram när man vill ha något extra gott.

Här i Paleoskafferiet hittar du flera goda recept som du gör utan ugn och vi kan tipsa om följande:

- [Äpplekaksbollar](#)
- [Dadelbollar](#)
- [Energibars](#)

Tid att njuta!

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.