

# Kanel och Kardemummakakor

## KANEL OCH KARDEMUMMAKAKOR

Receptet är för ca 18 kakor

1 st ägg

3 msk kokossocker

1 msk kokosmjölk

1 msk vatten

2 dl mandelmjöl

1 dl hasselnötsmjöl

3 msk kokosmjöl

1 tsk bakpulver

1 msk kanel

1 tsk mald kardemumma

## HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

# Kanel och Kardemummakakor

## Kanel och Kardemummakakor

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Vispa ägg och kokossocker pösigt
- Tillsätt kokosmjök och vatten
- Blanda de torra ingredienserna och vispa ner i smeten
- Vispa samman till en deg
- Rulla degen till små bollar och lägg på en plåt med bakplåtspapper
- Tryck till varje boll med en gaffel eller något annat som ger ett fint mönster (vi använde baksidan av en liten pralinform). Doppa gaffeln eller formen i lite vatten mellan varje tryck så att den inte fastnar i degen
- Grädda kakorna i övre delen av ugnen i 12 minuter
- Låt kakorna svalna på galler

### Kanel och Kardemummakakor 1

Nu är dessa goda Kanel och Kardemummakakor klara att avnjutas tillsammans med en kopp kaffe! Förvara de kakor som blir över i en burk eller frys in dem tills du blir sugen på en god kaka till fiket

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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