

Kokos och ingefärskakor

KOKOS OCH INGEFÄRSKAKOR

Receptet är för ca 18 kakor

1 st ägg

3 msk kokossocker

1 msk kokosmjök

1 msk vatten

3 dl mandelmjöl

3 msk kokosmjöl

1 krm äkta vaniljpulver

1,5 - 2 tsk malen ingefära

1 dl riven kokos

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Kokos och ingefärskakor

Kokos och Ingefärskakor

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Vispa ägg och kokossocker pösigt
- Tillsätt kokosmjök och vatten
- Blanda de torra ingredienserna samt kokosen och vispa ner i smeten
- Vispa till en deg
- Låt degen vila i 30 minuter i kylan
- Ta ut degen ur kylan och rulla degen till små bollar
- Lägg bollarna på en plåt med bakplåtspapper
- Tryck till varje boll med en gaffel eller något annat i metall som ger ett fint mönster, vi använde mig av baksidan av små kakformar, doppa i lite vatten mellan varje tryck så att gaffeln eller det du använder dig av inte fastnar i degen
- Grädda kakorna i övre delen av ugnen i 15 minuter, tills de fått fin färg
- Låt kakorna svalna på galler

[kokos och ingefärskakor 1](#)

Njut av Kokos och Ingefärskakor till en värmande kopp kaffe eller te!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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