

Kokostoppar

KOKOSTOPPAR

Receptet är för ca 20 st

1 dl kokosolja

2 st ägg

2 msk honung

5 dl riven kokos

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Bunke

Elvisp

Kokostoppar

Kokostoppar

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosolja och låt den svalna något
- Vispa ägg och honung pösigt i en bunke
- Rör ner riven kokos och kokosolja
- Låt smeten stå och svälla en stund, ca 5 minuter
- Forma smeten till små toppar och ställ dem på en plåt med bakplåtspapper
- Grädda mitt i ugnen i ca 12 minuter

Om man vill variera sina Kokostoppar så kan man alltid smaksätta dem, varför inte röra ner 1 tsk [äkta vaniljpulver](#) [\[shoppingcarticon\]](#) i smeten.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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