

Korintkakor

KORINTKAKOR

För ca 18 st kakor

1 st ägg

3 msk kokossocker

1 msk kokosmjölk

1 msk vatten

3 dl mandelmjöl

3 msk kokosmjöl

1 tsk bakpulver

1 krm äkta vaniljpulver

1 dl russin

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Korintkakor

Korintkakor

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 till en deg
- Rör ner russinen i degen
- Rulla degen till små bollar
- Lägg bollarna på en plåt med bakplåtspapper
- Tryck till varje boll med en gaffel som du doppar i lite vatten mellan varje tryck så att gaffeln inte fastnar i degen
- Grädda kakorna i övre delen av ugnen i 15 minuter, tills de fått fin färg
- Låt kakorna svalna på galler
- Förvara dina Korintkakor i en lufttät burk eller lägg dem i frysen

[Korintkakor](#) type unknown

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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