

Mandelbiskvier

MANDELBISKVIER

Ger ca 50 stycken

TILLAGNINGSTID:

15 minuter

2 dl mandelmjöl

2 msk kokossocker

1 msk mandelmjök

1 st äggvita

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Sprits

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

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

Mandelbiskvier

Mandelbiskvier

Söta, knapriga och precis som godis, så minns vi de köpta mandelbiskvierna från barndomen.

Vi har länge funderat på att göra egna hemmagjorda mandelbiskvier och nu äntligen!

Inte fullt så söta i smaken men försvinnande goda och otroligt små och söta till utseendet.

Låt dig inspireras och väl smaka av våra ljuvliga små mandelbiskvier!

Så här gör du

- Sätt ugnen på 225 grader
- Blanda samman samtliga ingredienser till en smet i en skål
- Spritsa ut små biskvier på en plåt med bakplåtspapper



- Grädda i övre delen av ugnen i ca 6 minuter
- Ta ut och låt svalna

Förvara dina mandelbiskvier torrt i en burk.

Om du tycker att biskvierna blivit lite mjuka om de fått stå ett tag så värm dem bara lite i ugnen så återfår de sin knaperhet.

Mandelbiskvier



Ett sätt att avnjuta sina mandelbiskvier på är tillsammans med ljummen [nyponsoppa](#) och lite [cashewglass](#) eller vispad [kokosgrädde](#) smaksatt med en lite äkta vaniljpulver, såååå gott!!



Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)

Mandelbiskvier



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.
