

Mjuk hallonkaka med smak av kardemumma

MJUK HALLONKAKA

Receptet är för 1 kaka

6 st	ägg
3 msk	kokossocker
(alt. 3 msk honung)	
1,25 dl	kokosmjöl
1,25 dl	kokosolja
0,5 tsk	äkta vaniljpulver
1 tsk	mald kardemumma
1 tsk	bakpulver
225 gram	hallon

Man kan använda frysta eller färska hallon.

HUSGERÅD

Måttats
Bunke
Elvisp
Springform
Provsticka

Enligt Livsmedelsverket bör man koka importerade frysta hallon en minut innan de äts.

Mjuk hallonkaka med smak av kardemumma

Mjuk hallonkaka med smak av kardemumma

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Blanda ner kokosmjöl, ägg, kokosolja, kokossocker (alt. honung), vaniljpulver, kardemumma och bakpulver i en stor bunke
- Vispa med elvisp till en slät smet
- Blanda ner de frusna hallonen
- Häll ner smeten i en springform
- Grädda i ugnen i 30 minuter, kontrollera med provsticka
- Ta ut kakan och låt den svalna

Servera gärna Mjuk hallonkaka med en klick [vispad kokosmjölk](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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