

Mjuk kanelkaka

MJUK KANELKAKA

Receptet är för 1 kaka

6 st ägg

120 ml kokosmjöl

120 ml kokosolja

3 msk kokossocker

(alt. 3 msk honung)

1 msk äkta vaniljpulver

1 tsk bakpulver

0,5 tsk havssalt/himalayasalt

1 msk kanel

För att ströa formen riven kokos

Man kan byta ut kokossocker mot samma mängd honung.

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Bunke

Stavmixer

Form

Provsticka

Mjuk kanelkaka

Mjuk kanelkaka

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosolja
- Blanda ägg, kokosmjöl, kokosolja, kokossocker (alt. honung), vaniljpulver, bakpulver, havssalt och kanel i en bunke
- Mixa med stavmixer till slät smet
- Smörj och ströa formen
- Häll/klicka i smeten i formen och jämna till den med en sked
- Grädda i ugnen i 35 minuter, känn med provsticka
- Ta ut kakan och låt den svalna något innan du vänder upp den

Nu är det bara att duka upp för en god fikastund med Mjuk kanelkaka och 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]