

Mjuk Paleopepparkaka

MJUK PALEOPEPPARKAKA

Receptet är för 1 kaka

4 st ägg

4 msk kokossocker

1,5 dl kokosolja

3 dl mandelmjöl

1,5 tsk bakpulver

1 krm äkta vaniljpulver

2 tsk mald kanel

1,5 tsk nystött kardemumma

1 tsk mald nejlika

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Kastrull

Form

Mjuk Paleopepparkaka

Mjuk Paleopepparkaka

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Vispa ägg och kokossocker pösigt
- Smält kokosoljan
- Blanda ner kaneln, nystött kardemumma och den malda nejlikan i den varma kokosoljan
- Vispa ner kokosoljan med kryddorna i äggsmeten
- Blanda de övriga torra ingredienserna och rör ner i smeten
- Pensla en avlång sockerkaksform med kokosolja och håll ner smeten i formen
- Grädda kakan i 30 minuter, känn med en provsticka
- Ta ut kakan och låt den vila något innan du vänder upp den

Din Paleopepparkaka är nu klar att avnjutas, här Under vårt tak äter vi den gärna året runt men den är ju perfekt till [Jul](#).

Paleo så gott och så enkelt!

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



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboksförfattare 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.
