

Paleojulgröt med smak av pepparkaka

PALEOJULGRÖT

Receptet är till för 2 personer

4 st ägg

2 dl kokosmjölk

2 msk kokosmjöl

1,5 msk pepparkakskrydda

1 nypa himalayasalt/havssalt

2 msk kokosolja

HUSGERÅD

Kastrull

Måttsats

Ballongvisp

Paleojulgröt med smak av pepparkaka

Paleojulgröt med smak av pepparkaka

Så här gör du

- Knäck äggen i en kastrull
- Häll på [kokosmjölken](#)
- Mät upp och tillsätt [kokosmjöl](#), [kokosolja](#), [pepparkakskrydda](#) och [salt](#)
- Vispa samman
- Koka gröten på medelvärme, rör under tiden med en träslav
- När din gröt fått önskad konsistens så är det dags att servera

Toppa din Paleojulgröt med en klick härligt [Fikonsmör](#) eller några clementinklyftor, servera tillsammans med [kokosmjölk](#) och [kanel](#).

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, 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.
