

Pepparkakscookies

PEPPARKAKSCOOKIES

Ger ca 16 cookies

TILLAGNINGSTID:

25 minuter*

1,5 dl mandelsmör

0,5 dl kokossocker

2 msk pepparkakskrydda

1 tsk äkta vaniljpulver

1 st äggvita

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Kakstämpel

* Tiden för att göra eget mandelsmör är inte medräknat i tillagningstiden.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

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

Pepparkakscookies

Pepparkakscookies

Denna Pepparkakscookies är helt naturligt fri från gluten, mejerier och vitt socker. En perfekt kaka att njuta av till kaffet och glöggen i advent och jul.

Med sin vuxna smak kommer denna Pepparkakscookies bli en succé!

Gör även ett [besök på bloggen](#) och ta del av våra tankar kring receptet Pepparkakscookies.

Så här gör du

- Gör en omgång med vårt [Mandelsmör](#) eller använd [färdigt Mandelsmör](#) från butik (du kan då behöva tillsätta lite [salt](#) i mandelsmöret)
- Sätt ugnen på 175 grader
- Blanda samman samtliga ingredienser i en [bunke](#) till en deg



- Rulla degen till bollar
- Lägg på en plåt med bakplåtspapper
- Tryck till varje boll med en kakstämpel. En stekspade går också bra eller en gaffel om du så önskar
- Grädda mitt i ugnen i 12-14 minuter tills de känns torra.
- Ta ut kakorna och lägg över dem på ett galler och låt svalna
- Nu är dina Pepparkakscookies redo att avnjutas!

Förvara med fördel i frysen och ta upp när det är dax för [glögg](#) eller kaffe i advent och jul.

Pepparkakscookies



Tid att njuta!

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.
