

Pepparkaksrutor med choklad och apelsin

PEPPARKAKSRUTOR

Ger 18 st

TILLAGNINGSTID:

30 minuter

Bakform med måtten 9x18 cm

KAKDEG (FÖRSTA LAGRET)

12 st färska dadlar

2,5 dl rostad mandel alt. rostad kokos

2 msk smält kokosolja

18 g pepparkakskrydda

0,5 tsk äkta vaniljpulver

CHOKLAD (ANDRA LAGRET)

80 g choklad, vi använde Renée Voltaire 54% choklad med kokosmjölk

2 msk pressad apelsin

1 msk smält kokosolja

Efter tycke & smak zest från apelsin

HUSGERÅD

Stekpanna

Kastrull

Skalkniv

Matberedare

Måttsats

Ugnsform

Allergiinformation: Receptet innehåller mandel.

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

Pepparkaksrutor med choklad och apelsin

Pepparkaksrutor med choklad och apelsin

Dessa ljuvliga Pepparkaksrutor, som du enkelt bakar utan ugn, är perfekta att njuta av i advent och jul till kaffet eller glöggen.

Du kan använda dig av rostad [mandel](#) i dina Pepparkaksrutor eller om du har allergi mot nötter, rostad [kokos](#) istället. Vi har testat båda sorterna och båda smakar fantastiskt!

Gör även ett besök och [läs mer om våra tanka kring receptet](#) Pepparkaksrutor med choklad och apelsin på bloggen.

Så här gör du

- Rosta mandeln alt. kokosen gyllene i en torr [stekpanna](#)
- Smält [kokosoljan](#)
- Kärna ur dadlarna och lägg i en matberedare med knivblad
- Tillsätt den rostade mandeln alt. kokosen
- Tillsätt även pepparkakskrydda, äkta vaniljpulver och den smälta kokosoljan
- Mixa till en kladdig deg
- Klä en brödform med bakplåtspapper. Vi använde en form med måtten 9×18
- Tryck ner kakdegen i ett jämnt lager på botten av formen



- Smält chokladen (vi använder [Kokoschoklad från Renée Voltaire](#)) över ett vattenbad på spisen
- Tillsätt den pressade apelsinsaften och kokosoljan försiktigt i chokladen under omrörning så det blandar sig väl
- Håll den smälta chokladen över kakdegen i bakformen, se till att det kommer över hela ytan
- Riv apelsinzest över kakan
- Ställ in i frysen och låt stelna, ca 1 timme
- Skär i fina Pepparkaksrutor och förvara i en burk i frysen

Tips! Lägg ett litet bakplåtspapper i botten på burken som du förvarar dem i och lägg även ett emellan lagren om det blir något.

På detta vis är det lätt att ta upp önskad mängd Pepparkaksrutor allt efter som man vill njuta.

Pepparkaksrutor med choklad och apelsin



Så låt dig nu förföras av de goda smakerna av pepparkaka, choklad och apelsin i dessa ljuvliga Pepparkaksrutor.

I advent och jul eller närhelst som du blir sugen på något riktigt gott!

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.
