

# Rabarberpaj

## RABARBERPAJ

För 4 personer

## FYLLNING

5-6 st rabarber

0,5 dl kokossocker

2 tsk kanel

0,5 tsk mald ingefära

Du kan även söta med honung, skivad banan, russin eller varför inte jordgubbar istället för kokossocker

## SMULDEG

2 dl mandelmjöl

1 dl hackad mandel

0,5 dl kokossocker

1-2 tsk nystött kardemumma

2 msk kokosolja

1 st ägg

## HUSGERÅD

Kniv

Stekpanna

Ev. Pajform

Måttsats

Bunke

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

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

# Rabarberpaj

## Rabarberpaj

Nästa gång du vill baka något gott till kaffet så låt dig förföras av denna underbara Rabarberpaj!

### Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Skiva rabarberna i slantar
- Smält en klick ghee eller kokosolja i en stekpanna
- Häll i rabarberslantarna och låt steka tills rabarberna börjar mjukna
- Strö över kokossocker, kanel och mald ingefära
- Rör om och låt det bryna samman någon minut
- Dra bort från spisen
- Häll över rabarberna i en pajform eller låt de vara kvar i [stekpannan](#) (om du kan ha stekpannan i ugnen)
- Mät upp de torra ingredienserna till pajdegen och häll i en bunke
- Rör om så det blandar sig
- Tillsätt kokosoljan och ägget
- Rör ihop till en kladdig smuldeg
- Fördela degen över rabarberna
- Grädda pajen mitt i ugnen i 20-25 minuter, tills smuldegen börjar få färg
- Nu är din Rabarberpaj klar att avnjutas

Servera din Rabarberpaj tillsammans med kokosgrädde, smaksatt med lite äkta vaniljpulver, kall kokosmjölk eller bara som den är.

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.

---