

Saffransbullar med mandelmassa

SAFFRANSBULLAR

Ger ca 20 stycken

TILLAGNINGSTID:

45 minuter

SAFFRANSDEG

6 st ägg

3 msk kokossocker

0,5 dl kokosmjölk

1 dl smält ghee

2 dl kokosmjöl

4 msk fiberhusk

2 tsk bakpulver

0,5 g saffran

1 tsk nystött kardemumma

FYLLNING*

2 dl mandelmjöl

2 msk kokossocker

1 tsk äkta vaniljpulver

1 msk mandelmjök alt. vatten

100 g rumstempererad ghee

TOPPING

1 st ägg

hackade pistagenötter

HUSGERÅD

Bunke

Måttsats

Elvisp

Kastrull

Saffransbullar med mandelmassa

Kavel

Kniv

*Här kan du välja att göra dubbel sats med fyllning att fylla dina saffransbullar med. Allt handlar om tycke och smak och hur söta du vill ha dina bullar.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg, fiberhusk och mandel.

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

Saffransbullar med mandelmassa

Saffransbullar med mandelmassa

Den härliga kombinationen av saffran och mandelmassa i dessa ljuvliga saffransbullar är bara så god!

Saffran

Med eller utan saffran i [lussekatter](#), kakor och godis till jul kan vara en ganska omtvistad fråga runt advent och jul.

I vår familj har svaret varit utan, MEN det svaret börjar omvärderas för visst är det gott med saffran.

Mandelmassa

Har länge varit nyfiken på att göra saffransbullar med mandelmassa som fyllning.

Älskar ju mandelmassa och när vi snart går in i en tid med [semlor](#) så säger vi inte nej till detta härliga bakverk i olika varianter.

Bullar

Vem älskar inte både doften och smaken av nybakade [bullar](#) och då får bullen gärna vara riklig med både kanel och kardemumma.

Så kombon av dessa tre tillsammans, saffran, mandelmassa och bulle kan ju inte bli annat än fantastisk.

Baka, njut och låt dig inspireras av detta goda recept på Saffransbullar med mandelmassa!

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader

Rör samman din fyllning

- Blanda alla ingredienser förutom det rumstempererade ghee't till en mandelmassa
- Arbeta sedan ner [ghee](#), lite åt gången, så det blandar sig till en fin fyllning

Gör degen

- Vispa ägg och kokossocker pösigt i en bunke
- Blanda ut saffranet i kokosmjölken och tillsätt tillsammans med smält ghee i äggsmeten
- Vispa ihop
- Blanda de torra ingredienserna och vispa ner dessa i bunken
- Vispa samman till en deg
- Låt svälla i 5 minuter (om degen känns "rinnig" tillsätt lite extra kokosmjöl)
- Klicka ut degen på ett bakplåtspapper
- Lägg ett bakplåtspapper över degen och kavla ut degen mellan bakplåtspappren
- När du kavlat klart drar du försiktigt bort det övre bakplåtspappret
- Bred på din fyllning till ett jämnt lager på den utkavlade degen
- Rulla degen till en rulle med hjälp av bakplåtspappret
- Skär i ca 2 cm breda bitar
- Lägg i bullformar på en plåt eller en i en muffinsform
- Vispa ägget och pensla bullarna

Saffransbullar med mandelmassa

- Hacka och strö över pistagenötter
- Grädda saffransbullarna mitt i ugnen i ca 20 minuter tills de fått fin färg

Tips! Går bra att frysa. Värm dem gärna lite innan servering om de varit frysta.

Ät och njut av härliga saffransbullar med mandelmassa tillsammans med en god kopp kaffe eller te!



Fler goda recept

Om du letar efter fler goda recept som passar när man vill njuta lite extra gott i advent och jul vill vi tipsa om vår [pdf – receptsamling Adventsmys & Glöggfest](#)

Du hittar också [fler goda julrecept](#) här i Paleoskafferiet.

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.