

Saffranskladdkaka

SAFFRANSKLADDKAKA

Ger 8-10 bitar

TILLAGNINGSTID:

25 minuter

125 g dadlar

3 st ägg

0,5 dl smält ghee (alt. kokosolja)

0,5 g saffran

3 dl mandelmjöl

4 msk kokossocker

1 tsk mald kardemumma

2 tsk bakpulver

1 nypa havssalt

TOPPING

hyvlad rostad mandel

Tapiokamjöl

Vi använde en springform med en diameter på 21 cm

HUSGERÅD

Springform

Kastrull

Skalkniv

Mixer

Måttsats

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

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

Saffranskladdkaka

Saffranskladdkaka

En ljuvlig kladdkaka med smak av saffran. Denna härliga Saffranskladdkaka smakar bara mer!

Saffran

När julen närmar sig är det verkligen tid att frossa i den goda smaken av saffran och vi är nog många som använder saffran i både bakverk och mat under julen.

Men givetvis är saffran något man kan använda året om och det är inte helt ovanligt att den dyker upp som smaksättning både i fiskgrytan eller i paellan.

Att få inspirera och låta sig inspireras

En av alla fördelar med att få dela med sig och inspirera med recept här i Paleoskafferiet är all den fina respons som vi får och hur vi i vår tur blir inspirerade.

Vi har vid några tillfällen, från olika följare, blivit tipsade om att vår [kladdiga chokladtårta](#) enkelt går att göra om till en supergod kladdkaka med saffran och detta är givetvis något vi vill testa.

Så låt dig inspireras av vår variant på Saffranskladdkaka!

Så här gör du

- Klä botten på en springform med bakplåtspapper och smörj kanterna med lite ghee
- Sätt ugnen på 200 grader
- Smält ghee
- Kärna ur dadlarna
- Lägg ner dadlarna i en matberedare med knivblad eller en mixer
- Tillsätt äggen
- Mixa samman i någon minut till smeten ljusnar och blir lite fluffig
- Tillsätt smält ghee och saffran
- Mixa ihop ytterligare någon minut
- Blanda samman de övriga torra ingredienserna och tillsätt dessa i smeten
- Mixa samman till en smet
- Häll ner smeten i springformen och fördela den i ett jämnt lager
- Strö över rostad hyvlad mandel
- Grädda mitt i ugnen i 12-14 minuter
- Ta ut och låt svalna helt innan servering

Tips! Din saffranskladdkaka kan du med fördel göra dagen innan och ställa in i kylen över natten, täckt med lite folie.

- Vid servering, bara för utseendets skull, pudra lite [tapiokamjöl](#) över kladdkakan

Ät och njut tillsammans med lite vispad kokosgrädde och en god kopp med kaffe eller te!

Saffranskladdkaka



Recept med saffran

Söker du fler goda recept med saffran så kan vi rekommendera dessa härliga recept:

- [Saffransrutor med kardemumma och pistagenötter](#)
- [Saffranspannkaka](#)
- [Rödbetskaka med saffransfrosting](#)

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.
