

# Somrig Jordgubbslängd

## JORDGUBBSLÄNGD

För 1 längd

6 st ägg

3 msk kokossocker

0,5 dl kokosmjölk

1 dl kokosolja

1 dl kokosmjöl

2 tsk nystött kardemumma

2 tsk bakpulver

4 msk psylliumhusk eller fiberhusk

## FYLLNING

Efter tycke & smak kokosolja

Efter tycke & smak äkta vaniljpulver

Efter tycke & smak färska jordgubbar

## TOPPING

1 st ägg

Efter tycke & smak hyvlad mandel

## HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Bunke

Elvisp

Kavel

Skalkniv

Pensel

# Somrig Jordgubbslängd

## Somrig Jordgubbslängd

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosoljan
- Vispa ägg och kokossocker pösigt i en bunke
- Tillsätt kokosmjölken och den smälta kokosoljan
- Blanda de torra ingredienserna och vispa ner dessa i bunken
- Vispa samman till en deg
- Låt svälla i 5 minuter
- Klicka ut degen på ett bakplåtspapper
- Lägg ett bakplåtspapper över degen och kavla ut degen mellan bakplåtspapprena till ca 30×40 cm
- När du kavlat klart drar du försiktigt bort de övre bakplåtspappret
- Bred på kokosolja och pudra över äkta vaniljpulver
- Skär jordgubbarna i skivor och lägg i en rad på ca 10 cm i mitten på degen
- Skär sneda remsor på ca 2 cm på vardera sida om jordgubbarna, se till att remsorna är mitt emot varandra på vardera sida
- Fläta ihop längden genom att vika remsorna omlott över längden
- Vispa upp ett ägg och pensla längden
- Strö över hyvlad mandel
- När längden är klar dra över bakplåtspappret till en plåt
- Grädda längden i ca 30 minuter tills den fått fin färg

[Somrig jordgubbslängd 1](#)

[Somrig jordgubbslängd 2](#)

[Somrig jordgubbslängd 3](#)

[Somrig jordgubbslängd 4](#)

Låt längden svalna och Njut av Somrig Jordgubbslängd till fikat! Längden går bra att frysa och ta upp när du önskar.

Titta också gärna in på receptet till våra [Kanelbullar](#), supergoda till kaffet.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)