

Strikta Paleokakor

STRIKTA PALEOKAKOR

Receptet är för ca 14 kakor

1 st ägg

0,5 banan

1 msk kokosmjölk

1 msk vatten

3 dl mandelmjöl

3 msk kokosmjöl

2 krm äkta vaniljpulver

4 cm färskriven ingefära

1 dl riven kokos

2 dl mandel

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Skalkniv

Rivjärn

Strikta Paleokakor

Strikta Paleokakor

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Mosa bananen med en gaffel
- Vispa ägg och banan pösigt i en bunke
- Skala och riv ner ingefäran (ta bort alla trådar som blir, dessa kan man spara och brygga te på)
- Tillsätt kokosmjölk och vatten
- Blanda de torra ingredienserna samt kokosen (utan mandeln) och vispa ner i smeten
- Vispa till en deg
- Låt degen vila i 30 minuter i kylan
- Hacka mandeln och lägg på ett fat
- Ta ut degen ur kylan och rulla degen till små bollar
- Lägg bollarna på en plåt med bakplåtspapper
- Tryck till varje boll med en gaffel. Doppa gaffeln i lite vatten mellan varje tryck så att den inte fastnar i degen
- Ta en kaka åt gången, vänd upp och ner och tryck försiktigt i den hackade mandeln så att den fastnar på kakan
- Lägg tillbaka på plåten
- Grädda kakorna i övre delen av ugnen i 15 minuter, tills de fått fin färg
- Låt kakorna svalna på galler

Njut dina Strikta Paleokakor tillsammans med en kopp te eller varför inte en god [Paleokaffedrink](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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