

Tårtbotten på kokosmjöl

TÅRTBOTTEN

Receptet är för 1 Tårtbotten

8 st ägg

8 msk kokossocker

120 ml kokosmjölk

5 msk koksolja

240 ml kokosmjöl

0,5 tsk havssalt/himalayasalt

1 tsk bakpulver

1 tsk äkta vaniljpulver

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Bunke

Elvisp

Springform

Provsticka

Tårtbotten på kokosmjöl

Tårtbotten på kokosmjöl

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosoljan
- Vispa äggen och kokossockret pösigt i en bunke
- Tillsätt kokosmjölk och den smälta kokosoljan
- Vispa lite till
- Blanda de torra ingredienserna i en skål
- Häll ner i smeten och rör samman
- Olja en springform med kokosolja och pudra den med lite kokosmjöl
- Klicka ner smeten i formen och bred ut den
- Grädda tårtbotten i ugnen i 40-45 minuter tills den blir gyllenbrun och känns torr när du testar med provstickan
- Låt kakan svalna helt innan du delar, lägger i mellan och dekorerar den med t.ex. [lemon curd](#), [vispad kokosmjölk](#) smaksatt med lite [äkta vaniljpulver \[shoppingcarticon\]](#) och färska jordgubbar

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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