

Tigerkaka

TIGERKAKA

Receptet är för 1 kaka

4 st ägg

4 msk kokossocker

1 dl kokosolja

2 dl mandelmjöl

0,5 dl kokosmjöl

1,5 tsk bakpulver

1 tsk äkta vaniljpulver

1 msk raw kakao

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Kastrull

Form

Provsticka

Tigerkaka

Tigerkaka

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Vispa ägg och kokossocker pösigt i en bunke
- Smält kokosoljan och rör ner i smeten
- Blanda alla torra ingredienserna utan raw kakao i en skål
- Rör ner i smeten
- Häll över ca 1/3 av smeten i en annan bunke och rör ner raw kakao
- Smörj kakformen med kokosolja
- Häll den ljusa smeten i formen
- Fördela kakaosmeten som en sträng mitt i kakan
- Dra med en kniv eller gaffel över kakaosmeten så det blir ett mönster, tryck ner långt i smeten
- Grädda kakan i ca 30 minuter till den känns torr på provticken
- Låt den svalna något innan du vänder upp den

Tigerkaka | for type unknown

Ät och njut av härlig Tigerkaka till kaffe eller te.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se](https://www.bodystore.se) 