

Tortilla chips

TORTILLA CHIPS

För 4 personer

5 dl mandelmjöl

2 st äggvitor

1 tsk havssalt/himalayasalt

1 tsk lökpulver

1 tsk vitlökspulver

0,5 tsk spiskummin

0,5 tsk chilipulver

0,5 tsk paprikapulver

0,5 tsk cayennepeppar

HUSGERÅD

Måttats

Bunke

Elvisp

Kavel

Kniv

Tortilla chips

Tortilla chips

Så här gör du

- Sätt ugnen på 150 grader
- Mät upp mandelmjölet i en stor bunke
- Separera äggen och häll vitorna över mandelmjölet
- Tillsätt saltet och de övriga kryddorna
- Vispa med elvispen till en deg använd handkraft på slutet och forma degen till en boll
- Dela degen på mitten, räcker till två plåtar
- Kavla ut degen, en del åt gången mellan två bakplåtspapper, tunt, tunt
- Dra bort det översta bakplåtspappret
- Skär med en kniv ut mönstret på tortilla chipsen så att det går lätt att dela dem när det är färdiggräddade
- Grädda chipsen i övre delen av ugnen i 10-15 minuter (beroende på tjocklek) chipsen ska bli något gyllenbruna
- Ta ut och bryt isär dem och låt de svalna på galler

Tortilla Chips1 The unknown

Tortilla Chips2 The unknown

Njut av heta tortilla chips till din tacos, på [picknicken](#) eller till [tapas](#). Omtyckta av alla, stora som små!

Paleo så gott och så enkelt!

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, kokboksförfattare 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.