

Recept

Smulkaka med äpple kokos & pistage

- mjölk & glutenfri

Ingredienser:

5 stora fasta aromatiska äpplen
1 tsk kanelpulver eko Crearome
1 tsk florsocker
1 vaniljstång eko Crearome
1½ dl hirsflingor
75 g mjölkfri vit choklad
1 dl pistagenötter - osaltade
50 g kallpressad kokosfett Crearome
(med eller utan smak)

Gör så här:

Skala och klyfta äpplena och lägg dem i en ugnsfast form, smord med lite kokosfett. Blanda kanel, florsocker och inkråmet i vaniljstången och strö detta över äpplena.

Grovhacka nötterna och grovriv chokladen. Blanda ihop allt till smultäcket och fördela över äpplena. Grädda i 200°C ca 30 minuter tills kakan fått fin färg. Servera ljummen med lite glass eller vaniljsås.



Följ bloggen:
Naturen till dig
naturentilldig.blogspot.se



NATUR *K*OSMETIK
kompaniet