

Recept

Nötkaka

*Följ bloggen:
Naturen till dig -
naturentilldig.blogspot.se*



Ingredienser:

- 1 ½ dl finhackade nötter (valnöt, hasselnöt eller mandel går också bra)
- 3 ½ dl rivna morötter
- ¼ citron
- 2 dl Crearome kokosolja (om den är hård, smält den först)
- 4 droppar Crearome eterisk olja citron (blanda i kokosoljan)
- 2 ½ dl kokossocker
- 3 ägg
- 1 ½ dl kokosmjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk Crearome bikarbonat
- 2 tsk Crearome kanel
- ½ tsk Crearome Himalayasalt



• Finhacka 1 ½ dl nötter. Man behöver inte ta av skalet. Råriv ett par kraftiga morötter till ca 3 ½ dl, ganska hårt packat. Pressa ut saft från en kvarts citron över morötterna.

• Blanda kokosolja och socker i en skål. Vispa äggen till skum och rör ner dem i skålen.

• Blanda vetemjöl, bakpulver, bikarbonat, kanel och salt. Rör därefter ner det med övriga ingredienser.

• Blanda smeten väl. Tillsätt de hackade nötterna och till sist morötterna. Häll smeten i en smord och bröad form.

• Grädda i 200°C i ca 45 min.

Lycka till!

