



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

Glutenfri kladdkaka

Ingredienser:

150 g smör
4 dl Crearome kokossocker (eller vanligt socker)
1 kryddmått salt
1 msk äkta Crearome vaniljpulver
3/4 dl Crearome kakaopulver
1 dl mandelmjöl
1 rågad dl Crearome kokosmjöl
3 ägg
2 dl vispgrädde



Smält smöret. Blanda alla de torra ingredienserna i en skål. Tillsätt smält smör och äggen. Rör hastigt ihop till en jämn smet. Lägg ett bakplåtspapper i botten av en rund form med löstagbar botten, ca 25 cm diameter. Häll smeten i formen och grädda ca 40 minuter i 150°C. Vispa grädden och spritsa eller klicka ut den på tårtbitarna. Garnera med t ex jordgubbar eller hallon.

(Istället för bakplåtspapper så går det bra med smör och mandelmjöl!)
Grädda i 150°C i ca 40 min.

Lycka till!

