

Brownies med valnøtter



- 3 egg
 - 1,5 - 2 dl rårørsukker
 - 0,5 - 1 dl sukrin
 - 150 g kokosolje → *smeltes og has i eggedosisen*
 - 1 1/2 ts vaniljesukker
 - 2 dl gresskarkjernepulver
 - 0,5 dl finmalte mandler
 - 4,5 ss kakao
 - 50 g hakkede valnøtter
- piskes til eggedosis*
- blandes og has i det våte*

Stekes på nederste rille ved 180°C i ca 25 min.

Denne kaka er helt uten gluten, melk og dårlig sukker, og inneholder større mengder protein og mineraler enn vanlig brownies. Her får du også sunne oljer fra kokosoljen.

Nytes med god samvittighet!

Vel bekomme!