



RAWFOOD

Raw pepparkakor

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **10 min** Portioner: **10**



Julen är här! Det tycker jag vi firar med hälsosamma raw pepparkakor! De är väldigt enkla att göra och de smakar fantastiskt gott!

Speciellt om man är en "sucker" för pepparkaksdeg som jag är.



INGREDIENSER

100 g valnötter
150 g mandlar
1 msk kokosolja
12 dadlar
1 tsk kanel
1 tsk ingefära
0.5 tsk malen nejlika
0.5 tsk kardemumma
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att mixa nötter och kryddor.
- 2** Tillsätt sedan kokosolja och dadlar till du har en ganska kladdig deg. Är den inte tillräckligt kladdig kan du lägga till fler dadlar.
- 3** Kavla sedan ut degen och gör små söta pepparkakor!
Ät & Njut!