BAKA

# Nyttig rabarbersmulpaj med kokosgrädde

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Supergod och nyttig rabarberpaj som både är vegansk och glutenfri.

Tips när du ska göra kokosgrädde är att köpa kokosmjölk med hög fetthalt och gärna i tetra-pack.

## INGREDIENSER

3  rabarber, skuren i bitar
0.5 deciliter steviaströ
0.5 tesked kanel
1.5 deciliter glutenfria havregryn
1 deciliter mandelmjöl
1 deciliter kokosflingor
4 matskedar kallpressad kokosolja
2 matskedar flytande honung eller agavesirap
1 kryddmått äkta vaniljpulver
0.5 deciliter hackade hasselnötter
0.5 deciliter hackade valnötter
1 tetra-pack kokosmjölk/grädde

15

## GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 180 grader.Kombinera rabarber med steviaströ och kanel och fördela i i en pajform.Blanda resten av ingredientserna (förutom kokosgrädde) med händerna eller en gaffel tills det är smuligt. Strö den över rabarberblandningen.Baka i ca 30 min och tills pajen är gyllenbrun.

2. Kokosgrädde: Vispa endast fettet i kokosmjölken (alltså inte vattnet, det kan du spara att ha t ex i smoothies). Förvara gärna kokosmjölken i kylen för att enklare separera fettet från vattnet, eller ställ in burken/paketet i frysen i 1 timma innan du ska vispa.Smaksätt kokosgrädden med lite vaniljpulver om du vill.Klart att servera!