

LCHF SOCKERKAKA (Hannes egen, en mix av olika recept)

3 ägg

1.5 dl Nicka Use like Sugar

3 dl mandelmjöl (alternativt 2 dl mandelmjöl och 1 dl kokosmjöl)

2 tsk bakpulver

Saft från ½ citron och rivet skal

75 g smält smör

1 msk fiberhusk

0.5 dl vispgrädde (ta ev bort grädden, kakan känns ”fet” ändå)

Sätt ugnen på 175 grader C.

Vispa ägg och Nicks Use lika sugar fluffigt.

Vispa ner det smälta smöret och citronsaften/skalet + ev grädden

Blanda ihop de torra ingredienserna och vispa försiktigt ner i smeten.

Grädda i nedre delen av ugnen i ca 35 min.