



## Sannas smarriga LCHF sockerkaka

"God och smarrig lCHF sockerkaka som lätt kan varieras med olika bär, nötter, kakao mm. Låt fantasin flöda :)"

### Instruktioner:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och stevia fluffigt.
2. Smält smöret och rör i det tillsammans med grädden i äggsmeten.
3. Blanda ihop de torra ingredienserna och häll i äggsmeten och rör allt till en jämn smet.



---

Av:	sannakavat
Typ:	Övrig
Kök:	Övrig/Vet ej
Tillagning:	Ugn
Portioner/antal:	8
Tid:	50 minuter

---

### INGREDIENSER:

- 4 st ägg
  - 2 dl stevia (ICA:s)
  - 150 gram smör
  - 1 dl grädde
  - 1 dl Mandelmjöl
  - 1 dl pofiber
  - 2 msk fiberhusk
  - 1 knivsudd vaniljstång
  - 2 tsk bakpulver
  - 10 st frysta hallon
-

4. Smöra en sockerkaksform och strö med valfritt, jag tog hackad mandel.

5. Häll upp smeten i formen, tryck i hallonen och grädda sedan i nedre delen av ugnen i ca 35 min.



Säg vad du tycker om receptet.  
Surfa in på <https://www.kokaihop.se/recept/lCHF-sockerkaka>