



Jordgubbspaj

Glutenfri & Mjölkefri

Ingredienser:

Pajbotten

1 dl	kokosmjöl
3 dl	havremjöl
½ tsk	mald kanel
¼ tsk	salt
½ dl	kokosolja
1 msk	lönnsirap
1-2 msk	vatten

Karamellsås

3 dl	dadlar, färska, medjool
2 msk	mandelmjöl (eller tigernötskräm el mjöl (nötfri))
1 tsk	citronjuice, färsk
¼ tsk	salt
½ tsk	vaniljpulver, svart äkta

Jordgubbsgrädde

1 sats	kokosgrädde
3	jordgubbar

Dekoration

Färska jordgubbar

Så här gör du:

Pajbotten

Sätt på ugnen till 200 grader. Lägg alla ingredienser (förutom vattnet) i en matberedare och mixa tills det blivit en deg. Tillsätt vattnet mot slutet om det behövs, så att degen inte är för smulig utan går att forma.

Lägg degen i en pajform och platta ut den jämnt. Ställ in i ugnen och grädda i 10-15 minuter. Låt sedan svalna.

Karamellsåsen

Lägg alla ingredienser i en mixer eller använd en stavmixer och mixa till en slät massa. Ställ åt sidan.

Jordgubbsgrädden

Gör kokosgrädden (eller om du inte orkar köp färdig grädde tex go greens visp (havregrädde)).

Mixa i jordgubbarna i grädden så grädden får en fin rosa färg.

Jordgubbspajen

Häll på karamellsåsen i pajskalet. Smeta på så det blir jämnt. Smeta sedan på jordgubbsgrädden. Till slut: lägg på jordgubbarna! Servera!

Tips: Istället för jordgubbar kan du ha bananer, vilket är himmelskt gott!