



Ingredienser

Kakan

3½ dl	Morötter, fint rivna
2½ dl	Mandlar, malda
½ dl	Russin
½ tsk	Kanel, mald
½ tsk	Ingefära, mald
½ tsk	Nejlika, mald
1 dl	Dadlar
½ dl	Apelsin juice, färskpressad
½ tsk	Apelsinskal, fint rivet
½ dl	Kokos, riven

Ingredienser

Glasyren

2 dl	Cashews, blötlagda i vatten i minst 30 minuter
½ dl	Vatten
1 msk	Lönnsirap eller annat sötningsmedel
1½ msk	Kokosolja
¼ tsk	Vaniljpulver, svart naturligt

Så här gör du glasyren

Lägg alla ingredienser i en liten mixer. Mixa tills det är en slät smet. Ha i mer vatten om den är för tjock. Ställ åt sidan.

Instruktioner

Börja med att mixa dadlarna med apelsinjuicen i en liten mixer så det blir en jämn smet. Lägg alla ingredienser inkl dadelsmeten i en bunke och blanda tills det blir en tjock och jämn deg. Om den blir för blöt ha i mer kokosflingor eller malda nötter.

Platta ut degen i en form.

Smeta på glasyren på toppen.

Ställ in i kylan så glasyren får stelna i minst en timme.

Skär sedan upp i lagom bitar!

Njut!

Kommentera gärna om du gillar receptet!

Kommentera