

ÄPPELKAKA

- sockerfri och glutenfri

Ingredienser:

3 ägg
3/4 dl Stevia (eller annat sötningsmedel)
1 tsk vaniljsocker ev.
75 g smör
3/4 dl vatten
1,5 dl sojamjöl
1 tsk bakpulver
2 - 3 äpplen
Ev malen kanel eller stött kardemumma



Gör så här:

Pensla en form med smält smör eller flytande smör/rapsolja. Pudra lite sojamjöl i formen.

Vispa ägg och sötningsmedel i 5 minuter med elvisp. Tillsätt ev. vaniljsocker, smält smör och vatten. Rör försiktigt i sojamjöl väl blandat med bakpulvret.

Häll smeten i formen, stick i tunna äppelskivor och strö ev över lite kanel eller kardemumma. Grädda i 200 graders ugn 25-30 minuter.

Låt svalna.
Skär kakan i bitar.
Klicka ev. på lite vispad grädde.

Njut!!

