

Julkaka med hasselnötter sockerfri



15 min. 88 kcal SteviaSweet Lättströ

Gör så här

Vispa det mjuka smöret till skum. Tillsätt det rumstempererade ägget och vispa ihop ordentligt. Blanda ihop vetemjöl, hasselnötpulver, bakpulver och kryddor och vänd försiktigt ned blandningen i smeten. Låt degen vila i kylskåp i ca 30 minuter.

Värm ugnen till 175 °C.

Forma två stänger av degen. Dela upp båda stängerna i 16 lika stora bitar. Rulla bitarna till bollar. Lägg småkakorna på en bakpappersklädd ugnsplåt och platta till dem något. Tryck ned en hasselnöt i mitten av småkakorna.

Grädda i mitten av ugnen i cirka 12-15 minuter.

Ingredienser för 32 portioner

200 g	smör
1 1/2 dl	SteviaSweet Lättströ
1	ägg
195 g	vetemjöl
20 g	hasselnötpulver
1 tsk	bakpulver
1 1/2 tsk	malen kanel
1/4 tsk	malen ingefära
1/4 tsk	malen nejlika

Kanelsås

32	hasselnötter
----	--------------

Näringsvärde per portion

88	kcal
372	kJ
1.5	Protein i g
5	Kolhydrater i g
7	Fett i g