

Petras kanelbullekaka

Saftig, mjuk och full av kanelbullesmak
- men med mindre socker och fett. En
kanelbullekaka du bara måste testa!



Ingredients för 16 bitar:

Kakan

- 75 g Lätta
- 2 dl naturell kvarg
- 2 dl Sötströ
- 3 ägg
- 5 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- ½ tsk salt
- 1 tsk malen kardemumma

Kanelfyllning

- 100 g Lätta
- 1,5 dl Sötströ
- 2 msk kanel
- 1 msk majsstärkelse
- 2 msk ljus sirap
- 1 liten nypa salt

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 175°C. Klä en form, ca 20 × 30 cm, med bakplåtspapper.
2. Vispa Lätta och Sötströ med elvisp. Tillsätt äggen ett i taget och fortsätt vispa.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver, kardemumma och salt i en separat bunke.
4. Vänd ner mjölblandningen och kvargen försiktigt med en slev eller slickepott. Rör bara tills smeten gått ihop.
5. Bred ut smeten jämnt i formen med en slickepott.
6. Rör ihop ingredienserna till kanelfyllningen med en sked.
7. Klicka ut fyllningen jämnt över smeten. Dra en kniv genom fyllningen och smeten så att det bildas kanelvirvlar.
8. Grädda mitt i ugnen i 20–25 minuter. Kontrollera med en provsticka – kakan ska vara genomgräddad men fortfarande saftig.
9. Om kakan fortfarande är blek, flytta upp den några steg högre i ugnen de sista minuterna så att den får lite mer färg.
10. Låt svalna och skär i ca 16 bitar. Njut!

Få fler recept i appen!

Om du laddar ned Nutraware appen just nu så får du ALLA recept i appen helt gratis + 5 bildanalyser. Så värt att testa!

Dessutom hittar du följande:

- Fota maten – få analys direkt
- Personlig AI-coach
- Förstå dina matvanor
- Recept & måltidsplanering
- Hållbara vanor utan förbud

Läs mer om appen

