

Glutenfri frukt- och frökaka

Receptet modifierat från "Seriously Good Glutenfree Cooking" av Phil Vickery

2 dl solrosfrön
2 dl pumpafrön
2 sl sesamfrön
2 dl havregryn (Semper glutenfria)
2 dl torkad frukt (russin, blåbär, hackade dadlar, fikon etc.)
1 tsk kummin
1 tsk kanel
1 tsk koriander
1 burk kondenserad mjölk (397 g)
100 g osaltad smör

Värm ugnen till 180°

Blanda de torra ingredienserna i en skål

Värm kondenserad mjölk och smöret i bitar i vattenbad tills smöret smält

Rör ned mjölk/smör i fröblandningen, blanda ordentligt

Klä en stor form (25x30 cm) med smörpapper.

Bred ut "degen" i formen

Grädda ca 30 minuter.

Låt svalna och skär i bitar (OBS: kakan smular lätt sönder, såga försiktigt med en vass tandad brödkniv)