



Pumpkin Bread

Antal: recept_2018-10-23-2

Detta kryddiga Pumpkin Bread är ett amerikanskt fikabröd liknande mjuk pepparkaka, men med pumpa och härligt höstiga kryddor. Ett enkelt och gott alternativ till fikabordet!

Pris: 1 kr

1 chiaägg (2 msk chiafrön + 5 msk vatten)
5 dl havremjöl
3 tsk bakpulver
1 msk Pumpkin Pie spice
0.5 tsk salt
2.5 dl pumpapuré (eller kokt, moasdpumpa)
1 dl kokossocker
0.5 dl mandelsmör
0.5 dl växtmjölk
Saften från en halv citron

Egen Pumpkin Pie spice:

1.5 msk kanel
1 tsk ingefära
1 tsk muskot
0.5 tsk kryddpeppar
0.5 tsk kryddnejlika

Gör ditt chiaägg genom att röra ihop chiafrön och vatten i en liten skål. Ställ åt sidan ett par minuter så att det tjocknar.

Blanda alla torra ingredienser i en bunke.

Om ditt mandelsmör inte är rinnigt, värm det i mikron i ca 30 sekunder så det blir mjukt. Blanda det sedan med pumpapuré, växtmjölk och citronsaft.

Rör sedan i de blöta ingredienserna i de torra, och tillsätt även chiaägget. Blanda noga tills du fått en fin, jämn smet.

Ta fram din limpform och klipp till ett bakplåtspapper så att det blir lika brett som långsidan på formen. Placera pappret i limpformen och fyll den sedan med din pumpkin bread-smet. Släta ut ovansidan så gott det går.

Grädda limpformen mitt i ugnen i 175 grader i 60 minuter. Låt ditt pumpkin bread svalna innan du skär det i skivor och serverar.