



## Delicious Peanutbutter Lava Cake (👤 10)

### Preparation

Vispa äggen kraftigt med elvisp i 5 minuter tills de blir fluffiga och vita. Tillsätt sockret och vispa ytterligare några minuter.

Tillsätt det rumstempererade jordnötssmöret i omgångar under omrörning, blanda väl.

Häll smeten i en smord form, ca 24 cm i diameter, med löstagbar kant.

Grädda kakan i ugnens mitt i ca 25 minuter på 175 grader eller tills smeten har stannat. Låt svalna!

Servera gärna med lösvispad grädde, rårörda hallon och därbo svarta körsbär till. (235 081).

Tokgott och glutenfri dessutom!



ägg	6 st
socker	3 dl
Jordnötssmör Crunch KRAV *(Jordnötter ,kan innehölde spor av Cashewnöt,Hasselnöt,Mandel,Sesamfrön)	225g
smör för formen	

\*Allergener