



FARINA

GLUTEENITTOMAT JÄLKIRUOAT

JÄLKIRUOKALETTUJEN PERUSOHJE

5 dl	maitoa tai vettä
2 rkl	sokeria
2	kananmunaan
2 dl	hienoa riisijauhoja
1 dl	maissitärkkelystä
1 tl	suolaa
1 rkl	juoksevaa margariinia

Sekoitetaan munat ja sokeri. Lisätään maito ja muut aineet. Annetaan turvota 1/2 - 1 tuntia. Paistetaan 8 isoa lettua. Nautitaan hillon, kermavaahdon tai jäätelön kera. Hillon voi korvata myös herkullisella mehukastikkeella.

HERKKUPANNARI

Annos	jäähdyntä mannapuuroa (ks. ohje "puurot")
0,5 dl	sokeria
1 tl	vanilliinisokeria
3	kananmunaa
1 dl	täysjyvämaissijauhoja

Sekoita mannapuuroon munat ja lisää sokeri, vanilliinisokeri ja täysjyvämaissijauhot. Sekoita hyvin ja kaada seos voideltuun uunipannuun. Paistaa 200 asteessa noin 30 min kunnes pinta on saanut kauniin värin. Syödään lämpimänä marjojen tai hillon kera.

MAISSIVOHVELIT

3 dl	täysjyvämaissijauhoja
2 tl	leivinjauhetta
1/2 tl	suolaa
2 dl	vettä
2 rkl	rypsiöljyä
3	kananmunaa

Sekoita kuivat aineet. Lisää vesi ja öljy sekä lopuksi munat hyvin vatkatun. Paista vohvelipannulla rapeiksi ja täytä marjoilla ja kermavaahdolla. Voit täyttää vohvelit myös suolaisella täytteellä.

♥ Kuin kotona tehtyjä ♥



Vuohelan Herkku

MERJAN MUSTIKKAPAISTOS

2	kananmunaa
150 g	laktoositonta margariinia
2 dl	sokeria
2,5 dl	hienoa riisijauhoa
1 dl	maissijauhoa
1,5 tl	leivinjauhetta
1,5 tl	vanilliinisokeria
1 dl	vettä
	pinnalle runsaasti mustikoita

Sekoita rasva ja sokeri kuohkeaksi. Lisää munat ja vatkaa seos tasaiseksi. Lisää puolet jauhoista ja sekoita taas massa tasaiseksi.

Lisää vesi ja loput jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe ja vanilliinisokeri. Levitä taikina laakeaan vuokaan ja ripottele mustikat taikinan pinnalle. Paista 190 asteessa 25 - 30 min. Tarjoa lämpimänä vaniljakastikkeen kera.

VANILJAKASTIKE

0,5 l	vettä
1	kananmuna
2-3 tl	maissitärkkelystä
2 rkl	sokeria
	vaniljasokeria

Kaikki ainekset sekoitetaan kattilassa ja kiehausetaan koko ajan sekoittaen. Sen jälkeen kastike vatkataan kylmäksi ja maustetaan vaniljasokerilla.

♡ *Kuin kotona tehtyjä* ♡