



FARINA

GLUTEENITTOMAT PUUROT

VISPATTU MARJAPUURO

- 1,5 dl marjasosetta
- 1 l vettä
- 0,5 dl sokeria tai hunajaa
- 2,0 dl karkeita riisijauhoja

Keitetään vesi ja marjat, siivilöidään mehu ja vispataan sekaan riisijauhot.

Keitetään puuroa 10-15 min ja maustetaan sokerilla tai hunajalla. Vatkataan vaahdoksi.

Vispipuuron voi valmistaa myös hedelmistä esim. aprikoosista tai omenasta.

LUUMU PUURO

- 200 g kivettömiä luumuja
- 1 l vettä
- 1 dl karkeita riisijauhoja
- 0,7 dl sokeria
- 20 g voita tai margariinia

Keitä luumut kypsiksi ja vispaa joukkoon riisijauhot. Keitä puuroa 10 min.

Mausta sokerilla, lisää rasva ja vatkaa vaahdoksi.

Nautitaan maidon, kerman tai vaniljakastikkeen kanssa.

Herkullista myös sellaisenaan.

ITALIALAINEN MAISSIPUURO Polenta

- 1 l vettä
- 2 dl täysjyvämaissijauhoja
- riipaus suolaa

Vispataan jauhot kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen. Keitetään 30 min. välillä sekoittaen. Syödään maidon ja sokerin kera.

Polenta on hyvää myös makkaroiden ja liharuuan kanssa joko sellaisenaan tai juustoraasteella höystettynä.

♥️ Kuin kotona tehtyjä ♥️



Vuohelan Herkku

PERUSPUURO

1 l maitoa
1,5 dl täysjyväriisijauho
0,5 tl suolaa

Vatkataan täysjyväriisijauhot kiehuvaan maitoon. Keitetään n. 5 min ja haudutetaan 10-15 min. Maustetaan suolalla.

Syödään marjoilla, hillolla tai kanelilla ja sokerilla maustettuna.

"MANNAPUURO"

1 l maitoa
1,5 dl karkeita riisijauhoja
0,5 tl suolaa
1 rkl voita tai margariinia

Vispataan riisijauhot kuumaan maitoon, keitetään 10 min, maustetaan suolalla ja lisätään rasva.

PERUNAPUURO

1 l vettä
4 dl perunahiutaleita
1 tl suolaa
1 dl täysjyväriisijauhoja

Sekoita perunahiutaleet kuumaan veteen. Lisää riisijauhot perunasoseeseen hyvin sekoittaen. Keitä puuroa 50 min silloin tällöin sekoittaen. Mausta suolalla.

Puuro on maukasta juuri keitettynä, mutta myös kylmänä pannulla paistettuna.

♡ *Kuin kotona tehtyjä* ♡