

Juhlitaan!

Gluteenittomat reseptit



Ihana juhla helpasti

100 %
GLUTEENITON
& VEHNÄTÖN



Alkupalaleivät (kuva kannessa)

Riihiluodon leipä on juhlava saaristolaisleipä. Kummallakin ohjeella saat n. 24 alkupalaleipää (puolikas leipäviipale) tai 12 isoa herkkuleipää (kokonainen viipale).

Savulohi-avokado

2 kypsää avokadoa murskattuna
1 limen mehu
riipaus suolaa
kylmäsavulohta viipaleina
2 tl kapriksia
mustapippuria
tuoretta tilliä

Sekoita avokado, mehu ja suola;
levitä leiville. Lisää muut täytteet.

Piparjuuri-härkäleivät

250 g raejuustoa
100 g maustamatonta
tuorejuustoa
2 rkl piparjuurituorejuustoa
50 g rucolaa hienonnettuna
kylmäsavuhärkää
halkaistuja retiisejä

Sekoita juustot ja rucola; levitä leiville.
Lisää muut täytteet.

Miniburritot (16 kpl)

1 ps Farina Pizza- ja piirakka-
pohjaseosta (300 g)
2,25 dl vettä
2 rkl öljyä

gluteenitonta jauhoa. Kauli pallot
ja paista heti pannulla molemmin
puolin, yhteensä 1 - 2 min. Huom.
pannun tulee olla hyvin kuuma, älä
käytä rasvaa.

gluteenitonta jauhoa

Sekoita jauhoseos ja vesi. Anna
vetäytyä 20 - 30 min.

Sekoita joukkoon öljy. Pyörittele
taikinasta 8 palloa, käytä apuna

Laita tortillat heti paiston jälkeen
suljettuun muovipussiin 5 - 10
minuutiksi, jotta kosteus tasaan-
tuu ja tortillat pehmenevät. Täytä
haluamallasi tavalla, rullaa ja leikkaa
puoliksi.



Jauheliha-paputäyte, salsa,
paprika & crème fraîche

Cupcakes (8 - 10 kpl)

3 kananmunaa
1 ps Farina Suklaakakku-
jauhoseosta (300 g)
1 dl juoksevaa margariinia

TÄYTE 1, OMENA-KANELI:

1 pieni omena
0,5 tl kanelia
1 rkl sokeria

Kuorrute:

100 g maustamatonta
tuorejuustoa
2 - 3 rkl tomusokeria
1 tl raastettua sitruunan
kuorta

+ TÄYTE 2, VADELMA:

1 dl vadelmia

Kuorrute:

100 g maustamatonta
tuorejuustoa
2 - 3 rkl tomusokeria
vadelmia murskattuna (tai säilyke-
punajuuren lientä)

Vatkaa kananmunat. Kääntele
varovasti joukkoon jauhoseos ja
margariini.

Kuutioi omenat ja pyörittele ne
sokerin ja kanelin kanssa. Puolita
vadelmat.

Laita paperivuoat muffinivuoan
koloihin. Pursota paperivuoalien
pohjalle vähän taikinaa. Lisää joka
toiseen vuokaan omenatäytettä ja
joka toiseen vadelmia. Pursota lisää
taikinaa, kunnes kukin vuoka on 3/4
täynnä.

Paista 200 °C:ssa n. 30 min. Jääh-
dytä muffinit. Sekoita kuorrutteen
ainekset. Kuorruta kuppikakut omilla
kuorrutteillaan juuri ennen tarjoilua.
Halutessasi koristele nonparelleilla.



FARINA-
JAUHOSEOKSILLA
LEIVOT HELPOSTI
HYVÄÄ

Hasselpähkinäkeksit (20 - 25 kpl)

1 ps Farina Pizza- ja piirakka-
pohjaseosta (300 g)
1 dl mantelijauhoa
1 dl hasselpähkinärouhetta
1,5 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
125 g voita
1 muna

Sekoita kuivat aineet keskenään.
Lisää huoneenlämpöinen voi ja
sekoita murumaiseksi. Lisää muna
ja sekoita. Anna vetäytyä kylmässä
n. 1 tunti.

Pyörittele taikinasta palloja leivnaperin
päälle pellille; painele litteiksi
kekseiksi. Paista 190 C°:ssa keski-
tasolla n. 10 - 12 min. Anna jäähtyä
pellillä.



Helpot tuulihatut (2 pellillistä)

2 dl vettä
1 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
100 g voita tai margariinia
1 ps Farina Lettujauho-
seosta (150 g)
3 kananmunaa

sähkövatkaimella vatkatun. Jäähdytä
esim. pakastimessa 15 min.

Lisää munat hitaasti yksitellen: vat-
kaa voimakkaasti n. 2 min aina, kun
lisää uuden munan.

Pursota tai nostele lusikalla pieniä
taikinanokareita leivinpaperin päälle
pellille. Paista 200 °C:ssa n. 25 - 30
min. Anna jäähtyä ennen täyttöä.

*Kuvan täyte: mansikkamehulla värjätty kermavaahto, mansikat & tomusokeri.
Suolainen vaihtoehto: pehmeä vuohenjuusto, hunaja & tuore timjami.*

Hyvinvointia hemmatellen

Vuohelan Herkku tekee hyvinvoinnistaan huolehtivien elämästä maukasta. Valmistamme kaikki tuotteemme Hartolassa ja käytämme vain laadukkaita, mieluiten kotimaisia raaka-aineita.

- Tuoreet leipomotuotteet ja keksit
- Pakasteet
- Farina-jauhotuotteet

Kysy kaupasta jos et löydä! Farinat ja keksit saat myös verkkokaupasta: www.vuohelanherkku.fi/kauppa



Katso lime-kookoskakun ohje + muut reseptit, tuotetiedot ja verkkokauppa:
www.vuohelanherkku.fi

GLUTEENITON

