



Gluteenittomat joulutortut

Aineet: 1,5 dl Perunahiutaleita
1,5 dl Vettä
200 g Margariinia
4 dl Proteiinitonta leipäjauhoseosta

Valmistus: Perunavoitaikina:

1. Mittaa perunahiutaleet kulhoon. Lisää kylmä vesi ja anna sen imeytyä.
2. Lisää margariini ja proteiiniton leipäjauhoseos. Nypi tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan kovettua hetki viileässä.

Rahkavoitaikina:

250 g margariinia
5 dl proteiinitonta leipäjauhoseosta
1 tlk maitorahkaa

1. Nypi margariini leipäjauhoseoksen joukkoon. Lisää rahka ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan kovettua hetki viileässä.

Täytteeksi:

luumusosetta

Voiteluun:

munaa

1. Leivo taikinasta proteiinittomalla jauholla leivitetillä pöydällä ohut levy. Erota siitä pyöreällä muotilla kakkuja. Jaa täytteeksi luumusosetta. Taita tortut puolikuun muotoon.
2. Halutessasi voit koristella tortut mantelin puolikkailla.
3. Voitele tortut munalla ja paista ne 225 asteisessa uunissa 10-15 minuuttia.

Joulutorttujen valmistuksessa voit käyttää joko peruna- tai rahkataikinaa. Jos ruokavaliosi on maidoton, tee tortut perunataikinasta.