



Gluteenittomat piparkakut

Aineet: 125 g Laktoositonta margariinia
1,25 dl Sokeria
0,75 dl Siirappia
1 tl Kanelia
1 tl Kardemummaa
1,5 tl Pomeranssinkuorta
0,5 tl Inkivääriä
0,25 tl Neilikkaa
1 kpl Munaa
3 dl Proteiinitonta leipäjauhoseosta
2,5 dl Tattarijauhoa
1 tl Soodaa

Valmistus: 1. Kiehauta kattilassa margariini, sokeri, siirappi ja hienonnetut mausteet. Jäähdytä seos.

2. Lisää muna sekä keskenään sekoitettuina proteiiniton leipäjauhoseos, tattarijauho ja sooda. Anna taikinan kovettua hetki viileässä.

3. Kaaviloi taikinasta ohut levy. Käytä kaaviloinnissa apuna proteiinitonta jauhoa. Erotta taikinalevystä muotilla piparkakkuja ja paista ne 200 asteessa noin 7 minuuttia.

4. Taikinasta voit tehdä myös mantelipipareita. Pyöritä taikinasta palloja, litistä ne ja koristele mantelilla. Paista kuten piparkakut.