

Gluteenittomat piparkakut

Gluteenittomat piparit -resepti. Piparitaikinassa on käytetty tattarijauhoja ja mantelijauhetta. Makeus tulee kookossokerista, joka antaa kinuskisen maun.

2 annosta



Vaikeustaso 1

● up to 45 Min.



Ainekset::

Noin 2,5 uunipellillistä gluteenittomia pipareita:

- 100 g luomuvoita
- 2 dl kookossokeria
- 1,5 tl jauhetta neilikkaa
- 1,5 tl kanelia
- 1 tl inkivääriä
- 0,5 tl pomeranssinkuorta
- 1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
- 1 kpl luomukananmunaa
- 1,75 dl tattarijauhoa
- 1,5 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- suolaa ripaus

Koristelu:

- Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta
- Dr. Oetker Freeze-dried Raspberry - pakkaskuivattua vadelmaa

Gluteeniton piparitaikina:

Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa ja raaputa sisällä olevat vaniljan siemenet talteen veitsen kärkeä apuna käyttäen.

Sulata voi kattilassa. Lisää joukkoon kaikki mausteet sekä kookossokeri. Kiehauta mausteet yhteen ja tarkista maku. Lisää makeutta tai mausteita tarvittaessa ja jäähdytä seos.

Vatkaa sähkövatkaimella jäähtyneen voi-mausteseoksen joukkoon luomu kananmuna, jauhot sekä leivinjauhe. Paketoi paksu taikina tuorekelmuun ja anna tekeytyä seuraavaan päivään.



Dr. Oetker Suomi Oy

Paistaminen seuraavana päivänä:

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Jauhota leivontataso tattarijauhoilla ja vaivaa jääkaappikylmä piparkakkutaikina huolellisesti kauttaaltaan jauhoihin. Huom. leivo taikina kylmän jähmeänä, näin saat sen parhaiten irtoamaan huolellisesti jauhotetusta leivontatasosta.

Paista piparkakut leivinpaperilla vuoratun pellin päällä, uunin keskiosassa noin 8 minuuttia.

Koristele valmiit piparkakut Dr. Oetker sokerikuorrutteella sekä Dr. Oetker pakastekuivatulla vadelmilla tai koristerakeilla

