

Minipizzat (12 kappaletta)

www.erimenu.fi/resepti/minipizzat

Taikina:

2,5 dl	vettä
1 pussi	kuivahiivaa
2 tl	psylliumia
1 tl	sokeria
0,25 tl	suolaa
3 dl	hienoa riisijauhoa
25 g	maidotonta margariinia

Täytevaihtoehto 1:

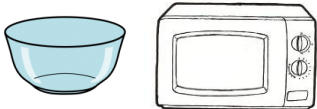
140 g	tomaattipyrettä
2 dl	maidotonta "juusto"raastetta
5	nakkia

Täytevaihtoehto 2:

150 g	maidotonta tuore"juustoa"
2 dl	maidotonta "juusto"raastetta
300 g	jauhelihaa
0,5 tl	suolaa

Tee ensin taikina:

1. Lämmitä vesi mikroaaltouunissa hieman yli kädenlämpöiseksi.



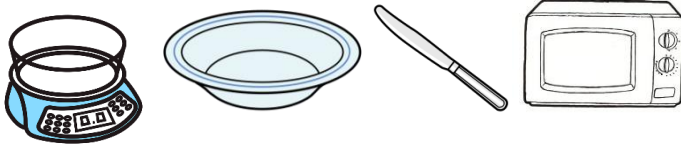
2. Sekoita veteen hiiva, psyllium ja sokeri. Anna turvota 10 minuuttia.



3. Lisää taikinaan suola ja puolet jauhoista. Sekoita viisi minuuttia sähkövatkaimen taikinakoukuilla.



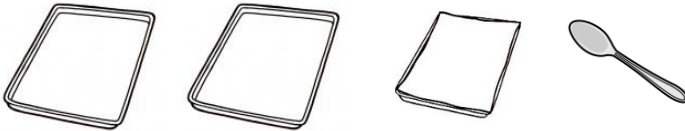
4. Punnitse rasva syvälle lautaselle. Sulata rasva mikroaaltouunissa.



5. Lisää loput jauhot ja sulatettu rasva taikinaan. Sekoita sähkövatkaimella tasaiseksi.



6. Levitä leivinpaperit kahdelle pellille. Lusikoi taikinasta 12 kekoa leivinpapereille.



7. Taputtele palat vedessä kostutetuilla käsillä litteiksi pizzapohjiksi. Kohota peittämättä 30 minuuttia.



Täytä pizzat:

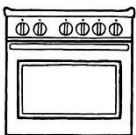
7. Levitä pohjille tomaattipyre TAI tuorejuusto. Levitä päälle juustoraaste.



8. Jos valitsit täytteeksi nakkeja, pilko nakit ja levitä pohjille. Jos valitsit täytteeksi jauhelihan, paista liha pannulla kypsäksi ja mausta suolalla. Levitä pohjille.



10. Paista 250-asteisessa uunissa 10 minuuttia.



Banaanimuffinssit (12 kappaletta)

www.erimenu.fi/resepti/banaanimuffinssit

- 2,5 dl hienoa riisijauhoa
- 3 tl leivinjauhetta
- 3 kypsää banaania
- 75 g maidotonta margariinia
- 1 dl sokeroimatonta hedelmäsosetta
- 1 dl vettä

Voitelu: maidotonta margariinia

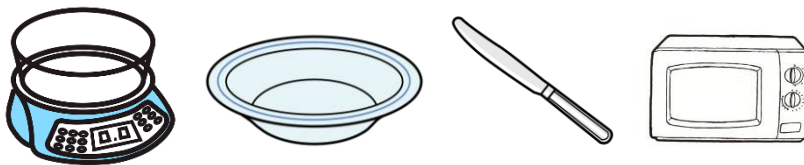
1. Sekoita kulhossa riisijauho ja leivinjauhe.



2. Kuori banaanit. Soseuta banaanit haarukalla.



3. Punnitse rasva syvälle lautaselle. Sulata rasva mikroaaltouunissa.



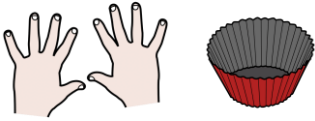
4. Sekoita kuivien aineiden joukkoon banaanisose, rasva, hedelmäsose ja vesi.



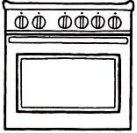
5. Levitä leivinpapereita pellille. Nosta pellille 12 muffinssivuokaa.



6. Voitele muffinssivuokien sisäpuoli käsin.



7. Paista 175-asteisessä uunissa 25 minuuttia.



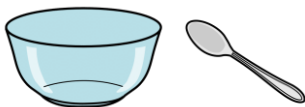
Vinkki: Voit käyttää myös muffinssipeltiä. Voitele pellin kolot. Jaa taikina koloihin.

Vaaleat täytekeksit, 24 kpl

www.erimenu.fi/resepti/vaaleat-taytekeksit

2 dl	hienoa riisijauhoa
2 dl	perunajauhoja
1 tl	psylliumia
1 tl	leivinjauhetta
125 g	maidotonta margariinia
1,5 dl	tomusokeria
1	banaani
2 dl	vadelmahilloa

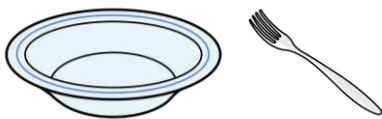
1. Sekoita kulhossa riisijauhot, perunajauhot, psyllium ja leivinjauhe.



2. Vatkaa toisessa kulhossa rasva ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.



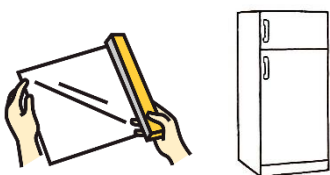
3. Kuori banaani ja soseuta haarukalla. Sekoita banaanisose rasva-sokerivaahtoon.



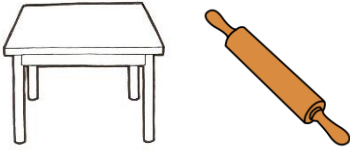
4. Sekoita kuivat aineet vaahtoon sähkövatkaimella.



5. Kääri taikina tuorekelmuun. Nosta jääkaappiin 15 minuutiksi.



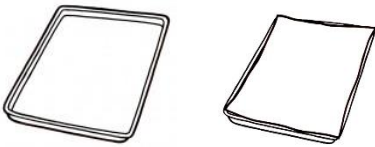
6. Ripottele pöydälle jauhoja. Ota taikina kelmusta. Kaulitse pöydällä levyksi.



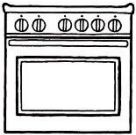
7. Ota juomalasilla pyöreitä paloja taikinasta.



8. Levitä pellille leivinpaperi. Nosta pyöreät palat pellille.



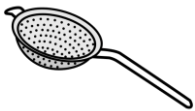
9. Paista 200-asteisessa uunissa n. 6 minuuttia. Anna jäähtyä.



10. Levitä puolelle pohjista hilloa. Paina hilloton pohja päälle.



11. Siivilöi kekseille tomusokeria.



Nakkimukikakut (8 kappaletta)

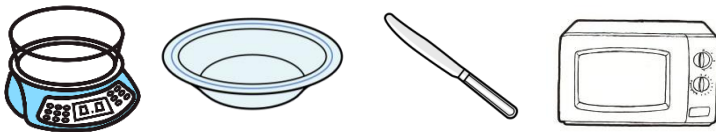
www.erimenu.fi/resepti/nakkimukikakut

50 g	maidotonta margariinia
2 dl	vettä
4,5 dl	täysjyväriisijauhoja
0,25 tl	suolaa
ripaus	mustapippuria
4	nakkia
8	kirsikkatomaattia
2 dl	maidotonta "juusto"raastetta

Voitelu: maidotonta margariinia

Koristelu: tuoretta basilikaa

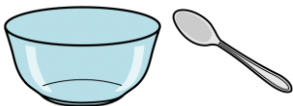
1. Punnitse rasva syvälle lautaselle. Sulata rasva mikroaaltouunissa.



2. Sekoita vesi rasvan joukkoon.



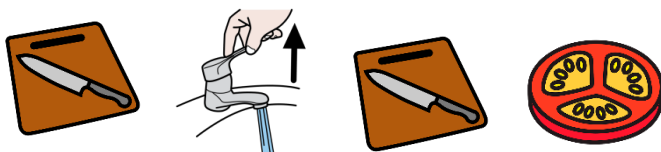
3. Sekoita kulhossa keskenään jauhot, suola ja pippuri.



4. Kaada rasva-vesiseos kulhoon kuivien aineiden joukkoon. Sekoita.



5. Viipaloi nakit. Huuhtele ja viipaloi tomaatit.



6. Lisää nakki- ja tomaattiviipaleet sekä "juusto"raaste taikinaan. Sekoita tasaiseksi.



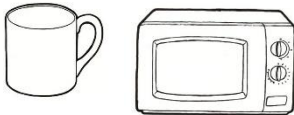
7. Leikkaa pala rasvaa mukiin. Voitele käsin kahdeksan kahvimukia rasvalla.



8. Jaa taikina lusikalla mukeihin. Painele pinta tasaiseksi.



9. Kypsennä mukikakut yksitellen mikroaaltouunissa ilman kantta 800 watin teholla 90 sekuntia. Nosta kuuma mukikakku varoen pois mikroaaltouunista.



10. Anna jäähtyä hieman ennen tarjoilua. Koristele halutessasi tuoreella basilikalla.

Riisimuropalat (30 kappaletta)

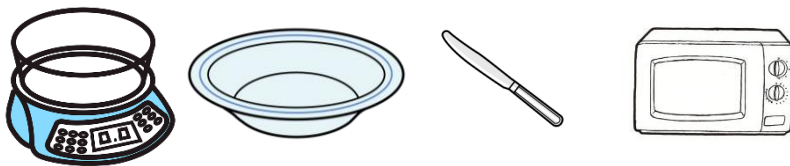
www.erimenu.fi/resepti/riisimuropalat

1,5 dl	tomusokeria
1 tl	vanilliinisokeria
3 rkl	tummaa kaakaojauhetta
3 dl	gluteenittomia riisimuroja
75 g	maidotonta margariinia

1. Sekoita kulhossa tomusokeri, vanilliinisokeri, kaakaojauhe ja riisimurot.



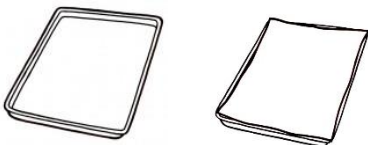
2. Punnitse rasva syvälle lautaselle. Sulata rasva mikroaaltouunissa.



3. Kaada rasva kuiviin aineisiin. Sekoita hyvin.



4. Vuoraa jääkaappiin mahtuva pelti tai tarjotin leivinpaperilla.



5. Lusikoi massasta pieniä nokareita leivinpaperille. Nosta jääkaappiin jähmettymään.

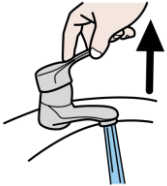


Suklaiset hedelmätikut (16 kappaletta)

www.erimenu.fi/resepti/suklaiset-hedelmatikut

- 300 g viinirypäleitä
3 banaania
3 satsumaa
100 g maidotonta tummaa suklaata
Lisäksi: 16 grillitikkua

1. Huuhtele viinirypäleet.



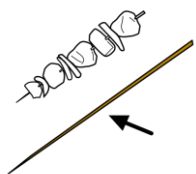
2. Kuori ja paloittele banaanit.



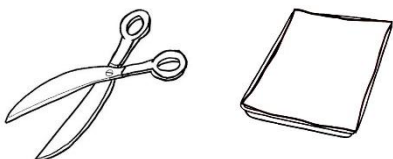
3. Kuori satsuma ja irrota lohkot.



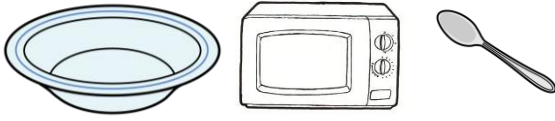
4. Pujota grillitikkuihin vuorotellen banaanipaloja, satsumalohkoja ja viinirypäleitä.



5. Leikkaa tikut saksilla lyhyemmiksi. Asettele tikut leivinpaperin päälle vierekkäin riviin.



6. Pilko suklaa syvälle lautaselle. Sulata suklaa varoen mikroaaltouunissa 10 sekuntia kerrallaan. Sekoita aina välissä.



7. Valuta lusikalla puolet suklaasta hedelmätikkujen päälle. Käännä tikut ympäri ja valuta loput suklaat hedelmille.



8. Pidä tikut hetki huoneenlämmössä tai jääkaapissa, jotta suklaa jähmettyy.

