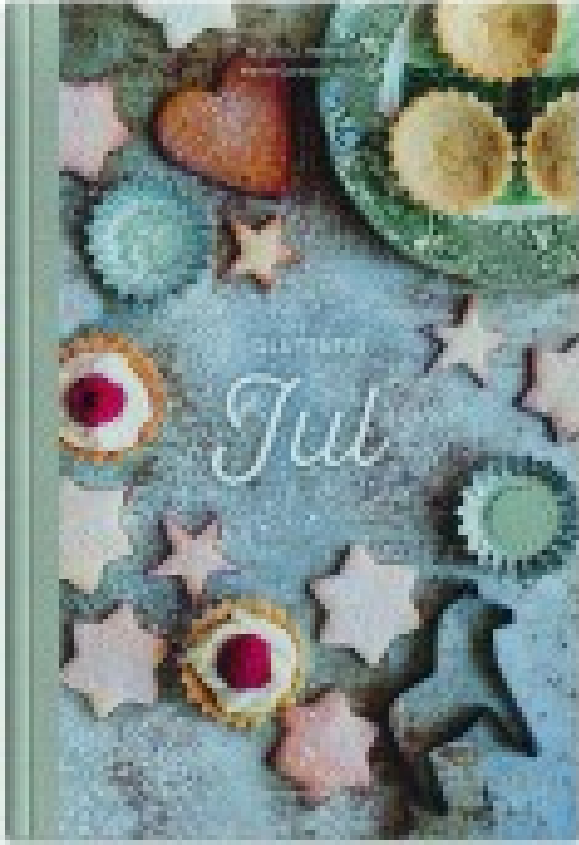


# Glutenfri jul



<b>Forfatter:</b>	Monica J. Hellmann
<b>Forlag:</b>	Garmann Forlag AS
<b>Sprak:</b>	Bokmål
<b>Antall sider:</b>	96
<b>ISBN/EAN:</b>	9788299890427
<b>Kategori:</b>	Mat og drikke
<b>Utgivelsesår:</b>	2016

[Glutenfri jul.pdf](#)

[Glutenfri jul.epub](#)

Selv om du må leve glutenfritt trenger du ikke glemme den tradisjonelle julebaksten. Monica J. Hellmann fra Det Glutenfrie Verksted gir deg oppskriften på pepperkaker, krumkaker, goro, stjernebaker og biscotti. Deilige cookies med tørket frukt og sunnere nøttebrød og rundstykker til julefrokosten. Her er Monicas tips og triks til deg som ikke kan spise gluten, fylt av velprøvde oppskrifter basert på Det Glutenfrie Verksteds sunne og økologiske bakemikser. Her er boken for deg som vil fylle små og store kakebokser med glutenfrie godsaker, som ønsker å lage spiselige gaver med ekstra omtanke, eller bare noe raskt og godt til julekaffen.

Pepperkaker – glutenfri. Ingredienser. 150 gr sukker; 250 gr mørk sirup; 1 ts ingefær; 3 ts kanel; ½ ts nellik; 1 ts kardemomme; 2 ts natron; 150 gr smør Deilig kanelsnurrer 25. mars 2017 By Anette Ferske, nystekte, store, luftige, saftige kanelboller er magisk, og det finnes alltid en grunn til å fylle hjemmet med. Nordmenn er glad i kaker, og ikke minst er 17.

mai en stor kakedag for mange. Men kanskje er du glutenallergiker, eller kjenner noen som ikke tåler gluten.

Hei Trine ☐ Ønsket meg din nye kokebok til jul, og det fikk jeg. ☐ Er i gang med å teste ut oppskriftene dine. Lagde nettopp snickerskaka di. 1. Stek og avkjøl fotballkaken. 2. Bruk tip 3 med svart smørkrem for å streke opp linjene mellom rutene. 3. Bruk tip 18 for å fylle inn hvite/sorte stjerner i rutene. I denne utgaven av

glutenFRI får du blant annet inspirasjon til hvilke godbiter du kan putte i piknikkurven i sommer og hvordan du kan gjøre den glutenfrie maten. 1.

Smøret må være temperert før man begynner for å få et godt resultat. 2. Smøret piskes sammen med det tørre til en smidig masse, før kaffe tilsettes. Medisterkaker til jul Medisterkaker er forbløffende lett å lage. Det viktigste er å huske de to magiske krydderne: ingefær og muskat. Tilsørte bondepiker er en tradisjonell norsk dessert som har sin renessanse hver eneste høst. Desserten lages av deilige (norske) epler, litt krønsj og med en. Suksess med suksessterte! Suksessterte, sukseskake eller gulkake som mange kaller den i Trøndelag har en karakteristisk deilig og søt gul krem med glutenfri.