GLUTEENITON PIPARKAKKU PLANTAANIJAUHOSTA

LEIPURIN®
SESONKIRESEPTI

RAAKA-AINE

410878	Leipomosiirappi	200 g
405522	Kidesokeri	200 g
930310	Voi, laktoositon vs	250 g
970113	Kaneli	5 g
419096	Inkivääri	5 g
419081	Neilikka	5 g
902015	Munamassa	100 g
419090	Sooda	5 g
562374	Plantaanijauho	500 g
		1270 g

Kiehauta siirappi, mausteet ja sokeri.

Lisää kylmä voi.

Pyöritä, kunnes seos on jäähtynyt.

Lisää kananmunat ja plantaanijauho.

Anna jähmettyä jääkaapissa yön yli.

Kauli noin 2,5 mm.

Paista noin 180 °C 8–10 min.

MIKÄ ON PLANTAANI?

Plantaani on yleinen leivontaan ja ruoanlaittoon käytettävä ruokabanaani trooppisilla seuduilla. Myös keittobanaanina tunnettu kasvi ei ole maultaan yhtä makea kuin meillä perinteisesti tunnettu banaani.

Helposti herkullista ja gluteenitonta plantaanijauholla

Gluteenittomuuden lisäksi plantaanijauho on munaton, maidoton ja laktoositon. Se toimii siis hyvin monien erikoisruokavalioiden kanssa. Lisäksi plantaanijauhoa voi käyttää leipien leivonnassa 30 % osuuteen asti jauhojen määrästä.