



Vianočný receptár

2017



Žijeme bez lepku!

www.novalim.net



Pravé špekulácius keksíky sú dobre prepečené a chrumkavé. Odsledujte si preto na prvom plechu chrumkavosť a nebojte sa nechať ich v rúre o minútku dlhšie.



Bezlepkové keksíky špekulácius

Potrebuje:

400 g bezlepkovej múky **Promix UNI**
200 g tuku (masla alebo rastlinného tuku do cesta)
100 g práškového cukru

1 ČL vanilky alebo 1 vanilkový cukor
1 ČL kypriaceho prášku
2 vajcia
1 ČL mletej škorice,
½ ČL mletých klinčekov, ¼ ČL mletého kardamomu

Múku **Promix UNI** s kypriacim práškom a práškovým cukrom preosejeme, pridáme vanilku, korenia, zmäknuté maslo alebo rastlinný tuk a vajcia a vypracujeme ručne hladké cesto. Toto cesto sa dá použiť aj ihneď na pečenie, odporúčame vám však nechať ho odstať aspoň 15 minút pri izbovej teplote. Môžete si ho pripraviť aj deň vopred a uchovať v chladničke zabalené v potravinovej fólii, potom ho však treba nechať aspoň hodinu pred pečením pri izbovej teplote popustiť. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej doske na hrúbku asi pol centimetra a vykrajujeme koláčiky. Pečieme ich na plechu vystlanom papierom na pečenie, v rozohriatej rúre na 210 stupňov asi 8-10 minút, kým sa koláčiky nezačnú sfaebovať do zlatista.





Medvedie labky majú svoju typickú chuť, ktorú im dodáva zmes mletej škorice a klinčekov. Nezabudnite si ich vopred zadovážiť, aby ste docielili voňavý výsledok.

Bezlepkové medvedie labky

Potrebujeme:

210 g **Promix UNI**
160 g masla alebo rastlinného tuku
100 g práškového cukru
90 g pomletých orechov

30 g kakaa
2 vajcia
1 vanilkový cukor
1 ČL štipka škorice
½ ČL mletých klinčekov
štipka kypriaceho prášku

Do múky **Promix UNI** pridáme na kocky nakrájané maslo, ďalej pridáme preosiaty cukor, vanilkový cukor, kypriaci prášok, škoricu, klinčky, orechy, kakao, vajcia, a všetko zamiesime a necháme v chlade stuhnúť.

Potom urobíme šúľok, pokrájame na rovnaké kúsky a vtlačáme do vymastených formičiek. Na plechu upečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 12-15 minút. Hotové, ešte horúce, obalíme práškovým cukrom.





Kukuričná múka dodá
tomuto medovému koláč
k čaju zaujímavejšiu chuť a
vláčnosť. Vyskúšajte túto
kombináciu, budete určite
spokojní.

Medový orechový koláč bez lepku

Potrebuje:

200 g **Promix UNI**
100 g **kukuričnej múky NOVALIM**
150 g medu
100 g masla
1 vajce
1 vanilkový cukor

1 PL rumu
5 g jelenej soli (salajky)

Na posypanie:

100 g nasekaných vlašských orechov
50 g trstinového cukru
1 vajce na potretie

Med a maslo zahrejeme na miernom plameni, kým sa maslo nerozpustí a med nezredne. Odstavíme, pridáme vajce, rum a 4 PL z odváženej múky Promix UNI. Vymiešame do hladka a potom vyklopíme do zvyšku múky Promix UNI zmiešanej s kukuričnou múkou Novalim a jeleňou soľou.. Vypracujeme cesto a v miske ho necháme v chladničke odpočívať 24 hodín. Odpočnuté cesto vyvalkáme na veľkosť plechu, potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme sekanými orechami a cukrom. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch asi 12-14 minút do zlatohneda. Vychladnutý rez nakrájame na lichobežníky.





Pečte s láskou, zdobte ako majstri cukrári. Na zdobenie používame len kvalitnú horkú čokoládu a minimálne ju riedime kokosovým tukom alebo olejom.

Plnené perníčky bez lepku

Potrebuje:

1 balenie **bezlepkového perníku v prášku NOVALIM**

2 plné lyžice medu

60 ml vody

50 g masla alebo rastlinného tuku

Kyslý džem na plnenie

150 g horkej čokolády a 30 g tuku na polevu

Prípadne 50 g bielej čokolády na dozdobenie

Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do **bezlepkovej zmesi na perník**, ďalej pridáme mäkký tuk a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní. Odpočnuté cesto potom vyvaľkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a vykrajujeme z neho obdĺžniky, ktoré pečieme asi 10 minút na 180 stupňoch. Medovníky necháme vychladnúť. Polovicu z nich namáčame v roztopenej čokoláde s trochou tuku a necháme zaschnúť. Druhú polovicu medovníkov potrieme z vnútornej stany lekvárom a prilepíme druhú, čokoládovú polovicu. Hotové medovníky môžeme dozdobiť ešte bielou čokoládou.





NOVALIM®



Z tohto univerzálneho medového cesta môžete upiecť aj vykrajované koláčiky zdobené orieškami alebo semiačkami.

Medové praclíky bez lepku

Potrebuje:

300 g **Promix PK špeciál**
1 ČL guarovej alebo xantánovej gummy
150 g medu
100 g masla
1 vajce
1 vanilkový cukor

1 ČL sódy bikarbóny
1 vajce na potretie

Med a maslo zahrejeme na miernom plameni, kým sa maslo nerozpustí a med nezredne. Odstavíme, pridáme vajce, vymiešame a túto zmes vyklopíme do múky **Promix PK špeciál** zmiešanej s gaurovou alebo xantánovou gumou a sódou bikarbónou. Vypracujeme cesto a v miske ho necháme v chladničke odpočívať 24 hodín. Odpočnuté cesto šúľame na valček s priemerom asi 5-7 mm a z kúskov dlhých asi 10-12 cm formujeme praclíčky. Ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme ich rozšľahaným vajcom a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 10 minút do zlatista.





Náš bezlepkový perník v prášku je hitom vianočnej sezóny, upečiete z neho liaty perník, medové cesto ale aj klasické medovníčky.

Bezlepkové medovníčky

Potrebuje:

- 1 balenie **bezlepkového perníku v prášku NOVALIM**
- 2 plné lyžice medu
- 60 ml vody
- 50 g masla alebo rastlinného tuku

Na ozdobenie:

- Oriešky, semiačka
- Vajce na potretie

Na cukrovú polevu:

- 200 g práškového cukru, 1 PL citrónovej šťavy a 1 bielok

Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do **bezlepkovej zmesi na perník**, ďalej pridáme mäkký tuk a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní. Odpočnuté cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a vykrajujeme z neho ľubovoľné tvary, potrieme ich rozšľahaným vajčkom, prípadne ozdobíme orieškom a pečieme asi 10 minút na 180 stupňoch. Ak chceme medovníčky zdobiť, mixérom vyšľaháme prísady na cukrovú polevu do tuha, naplníme ju do zdobiaceho sáčku s malou dierkou a zdobíme medovníčky.





V tomto recepte vás naučíme, ako si pripraviť pravý domáci karamel. Je to jednoduchšie než si myslíte. Pripravte si ho do zásoby, v chladničke vydrží niekoľko týždňov.

Linecké bezlepkové koláčiky s karamelom a kokosom

Potrebuje:

400 g bezlepkovej múky **Promix UNI**
200 g masla alebo rastlinného tuku
100 g práškového cukru
1 ČL vanilky alebo 1 vanilkový cukor

1 ČL kypriaceho prášku
2 vajcia

Na polevu:

Karamel a opražený mletý kokos

Z múky **Promix UNI** a ostatných prísad vypracujeme ručne hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť pri izbovej teplote aspoň 15 minút. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej doske na hrúbku asi pol centimetra a vykrajujeme koláčiky. Pečieme ich na plechu vystlanom papierom na pečenie, v rozohriatej rúre na 210 stupňov asi 8-10 minút, kým sa koláčiky nezačnú sfarbovať do zlatista.

Na karamelovú polevu dáme do hrnca 100 g kryštálového cukru a necháme ho na slabom plameni roztopiť, nemiešame, ale sledujeme ho, aby sa nepripálil. Do roztopeného cukru pridáme 30 g masla a 50 ml šľahačky a miešame do rozpustenia. Hotový karamel môžeme skladovať v chladničke aj 2-3 týždne. Karamlom potrieme povrch koláčikov a posypeme opraženým strúhaným kokosom.





Skúste tieto vianoce namiesto vanilkových rožkov tieto chutné brownie rožky s čokoládou. Nevyzerajú na zjedenie?

Bezlepkové brownie rožky

Potrebuje:

- 150 g bezlepkovej múky **Promix UNI**
- 50 g nad parou roztopenej čokolády
- 1 PL kakaa
- 60 g mletých mandlí

- 30 g práškového cukru
- 1 žltok
- 120 g masla

- 50 g roztopenej čokolády, strúhaný kokos a práškový cukor na ozdobenie

Múku **Promix UNI** a ostatných suché prísady dobre premiešame, pridáme roztopenú čokoládu, žltok a maslo a ručne vypracujeme cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme v chladne odpočinúť aspoň hodinu. Potom ho vyberieme a na pomúčenej doske vyšľáme do valčeka s priemerom asi 3 cm. Ten krájame na 1 cm kúsky, z ktorých vygúľame a vyformujeme rožky. Dáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme na 200 stupňoch asi 10-12 minút. Vychladnuté rožky zdobíme roztopenou čokoládou, strúhaným kokosom alebo práškovým cukrom.





Vďaka tomuto receptu už nikdy nevyhodíte odrezky alebo zvyšky koláčov či plniek. Spracujte ich podľa nášho návodu do úžasných guličiek.

Perníkovo kokosové guličky bez lepku

Potrebuje:

Odrezky a zvyšky z akýkoľvek koláčikov alebo perníkov (použijeme cesto ale aj zvyšky plnky)

Pol ČL perníkového korenia

1 PL kakaa

2 PL rumu

2 PL strúhaného kokosu

Ak sme nepridali do cesta zvyšky plnky, pridáme trochu šľahačky, akurát toľko, aby sa cesto spojilo

Ešte trochu strúhaného kokosu na obaľovanie

Zvyšky a odrezky s koláčikov dáme do misy, pridáme prípadné zvyšky plnky (stačí jej trochu, 2-3 lyžice), perníkové korenie, kakao, rum a kokos a ručne vypracujeme cesto. Podľa potreby ho môžeme trochu zriediť šľahačkou alebo naopak, pridáme kokos, mleté orechy alebo kakao na zahustenie. Z cesta vygúľame guličky veľkosti vlašského orecha, ktoré obalíme v postrúhanom kokose. Do stredu guličiek môžeme vložiť na vylepšenie napríklad zaváranú višňu.



Na vianočnom stole nesmie chýbať lahodný medový rez s vanilkovo-rumovou plnkou. Upečte si ho aj vy, je to jednoduchšie, než si myslíte.

Bezlepkový medový rez

Potrebuje:

1 balenie **bezlepkového perníku v prášku NOVALIM**
2 plné lyžice medu
60 ml vody
50 g masla alebo rastlinného tuku

Na plnku:
1 vanilkový puding
300 ml mlieka
100 g masla
0,5 dcl rumu
50 g kryštálového cukru
Na polevu:
200 g čokolády a 2 PL oleja



Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do **bezlepkovej zmesi na perník**, ďalej pridáme mäkký tuk a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní. Odpočnuté cesto potom vyvaľkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a v celku ho upečieme v rozohriatej rúre na 210 stupňov do zlatista (asi 12-14 minút). Upečený plát cesta narežeme na rovnako dlhé pásy. Tie plníme plnkou. Na plnku si uvaríme puding podľa návodu, len použijeme iba 300 ml mlieka. Do vychladnutého pudingu zašľaháme rum a potom maslo. Naplnený rez polejeme čokoládovou polevou (čokoládu sme roztopili spolu s olejom vo vodnom kúpeli). Koláč chutí najlepšie, keď je aspoň 24 hodín odležaný v chlade.