

Žijeme bez lepku



Založené / Since 1991

# RECEPTÁR

## AKO KREATÍVNE VYUŽIŤ BEZLEPKOVÉ POLOTOVARY NOVALIM

TERAZ V NOVÝCH  
OBALOCH



[www.novalim.net](http://www.novalim.net)

# Predstavujeme vám bezgluténové polotovary NOVALIM vo vynovených obaloch.

Vyrobili sme ich pre vás tak, aby ste si z nich jednoducho a rýchlo vedeli pripraviť najobľúbenejšie sladké či slané jedlá, chutné koláče alebo dezerty.

V tomto receptári vám zároveň dáme návod na to, ako ich kreatívne použiť aj inak, než je napísané na obale. Nemáte dnes chuť na klasickú bábovku? Nevadí, zo zmesi na bábovku si môžete upiecť rôzne iné koláče, ako napr. ovocnú bublaninu.

Rovnako kreatívne môžete použiť všetky naše bezlepkové zmesi.



## Bezgluténová knedľa

Obsahuje amarant a vlákninu. Vhodná na prípravu varených alebo parených knedlí, ovocných knedličiek a halušiek.



## Bezgluténová bábovka

Najobľúbenejší domáci koláč sa dá pripraviť v rôznych podobách a nikdy vás nebude nudiť. Zaručene bezlepková bábovka.



## Bezgluténové halušky

S pravými zemiakovými vločkami, aby chutili tak, ako ich máme najradšej: bryndzové, strapačky s kapustou alebo halušky do polievky.



## Bezgluténové palacinky

Stačí pridať vodu, zamiešať a upiecť palacinky. Alebo si dnes doprajte malú zmenu a namiesto palaciniiek si môžete napiecť domáce lievance bez lepkú.



## Bezgluténová strúhanka

Poctivá pečivová bezlepková strúhanka na obalovanie, na pečenie alebo prípravu sladkých či slaných posýpok na knedle, buchty alebo šúlance.



## Bezgluténový perník

Máte radi podmanivú vôňu perníka? Z našej bezlepkovej zmesi si upečiete napríklad medovníčky, ale aj liaty perník na plech.



## Bezgluténová krupica

Obľúbená krupica bez lepkú na prípravu klasickej krupicovej kaše, na zahusťovanie, pečenie nákypov alebo na klasické krupicové halušky do polievky.



## Bezgluténový muffin

Bez lepkú, bez laktózy a bez sóje - táto zmes na muffin vám otvorí nové možnosti jednoduchého pečenia. Vyhraďte sa a obmieňajte recept podľa vašej nálady.

Jednoduché  
a rýchle

# BUBLANINA s ovocím

Príprava: 15 minút

Čas pečenia: 35-40 minút

Počet porcií: 20

## Potrebuje:

2 balenia Novalim Bábovka bezgluténová v prášku

6 vajec

3 dcl rastlinného oleja

Ovocie: jahody alebo maliny

Maslo na vymastenie plechu

Cca 2 PL Promix UNI alebo PK alebo Novalim Ryžová múka

Práškový cukor na posypanie



## Postup:

Cesto pripravíme podľa návodu na obale, vylejeme do stredne veľkého vymasteného a múkou vysypaného plechu a nalejeme do ňo cesto. Jahody očistíme, umyjeme a vysušíme a potom obalíme v múke. Týmto zabránime, aby nám klesli na dno plechu. Poukladáme ich do cesta a dáme piecť do vyhriatej rúry na 150°C. Pečieme cca 35 - 40 minút. Po vychladnutí nakrájame a posypeme práškovým cukrom.

Dobrota  
na desiatu

# MINIBÁBOVKY s tvarohom a mandľami

Príprava: 20 minút

Pečenie: 35 - 40 minút

Počet kusov: 5

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Bábovka bezgluténová v prášku

4 celé vajcia

150 ml rastlinného oleja

150 g hrudkovitého tvarohu

za hrst' nasekaných mandlí, maslo na vymastenie formy, trochu múky

na vysypanie foriem



Na polevu: 1 vaječný bielok, 150 g práškového cukru, šťava z polovice citróna, 1 PL vriacej vody, mandľové lupienky na ozdobu

## Postup:

Cesto si pripravíme podľa návodu na obale, pridáme do ňo tvaroh a nasekané mandle, vylejeme do maslom vymastených a múkou vysypaných malých bábovkových foriem a dáme do rúry vyhriatej na 150 °C. Pečieme cca 35 - 40 minút. Po upečení necháme vychladnúť a opatrne povyberáme z foriem. Polevu pripravíme vyšľahaním všetkých surovín spolu. Ozdobíme mandľovými lupienkami.

Klasika, ktorá  
vždy dobre  
padne



# MRAMOROVÁ BÁBOVKA

Príprava: 20 minút

Pečenie: 35 - 40 minút

Počet kusov: 5

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Bábovka bezgluténová v prášku

3 vajcia

150 ml oleja

1-2 PL kakaa

Práškový cukor na posypanie

## Postup:

Vyšľaháme 3 celé vajcia do nadýchanej peny.

Postupne zašľaháme 1,5 dl oleja a nakoniec zmes na bábovku. Do polovice tejto zmesi primiešame 1 PL kakaa.

Do vymastenej a bezlepkovou múkou vysypanej formy najprv nalejeme žltú časť bábovkovej zmesi a na ňu potom nalejeme kakaovú časť zmesi.

Pečieme vo vyhriatej, stredne teplej rúre (150 °C) po dobu 35-40 minút.

Podávame posypanú práškovým cukrom.



Raňajky  
plné energie

# LIEVANCE s javorovým sirupom

Príprava: 10 minút

Kysnutie: 30 minút

Počet kusov: cca 24

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Palacinky bezgluténové v prášku

¼ kocky čerstvého droždia

1 ČL kryštálového cukru

400 ml vlažnej vody

Štipka soli

Rastlinný alebo kokosový olej na vysmážanie

Javorový sirup na poliatie

Škorica na posypanie



## Postup:

Zmes rozmixujeme s vodou a soľou, pridáme rozmrvené droždie a cukor a premiešame. Necháme kysnúť na teplom mieste 30 minút a vysmážame.

Chutná  
sladká večera

# CISÁRSKY TRHANEC

Príprava: 10 minút

Pečenie: 10 minút

Počet porcií: 2-3

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Palacinky bezgluténové v prášku

2 vajcia

1 ČL kryštálového cukru

400 ml mlieka

## Postup:

Žĺtky rozšľaháme s mliekom a kryštálovým cukrom, do mlieka postupne prisypávame zmes na bezlepkové palacinky a vymiešame do hladka, aby nám neostali hrudky.

Bielky vyšľaháme do tuha a potom ich gumenou varechou zľahka vmiešame do pripravenej palacinkovej zmesi.

Na rozhorúčenú panvicu s 1-2 PL oleja nalejeme asi polovicu pripravenej zmesi, uhladíme povrch a opekáme asi 1-2 minúty, potom túto hrubú palacinku obrátíme na druhú stranu, krátko opečieme a varechou ju roztrháme na menšie kúsky. Tie ešte krátko opečieme.

Podávame teplé, posypané škoricovým cukrom a môžeme dozdobiť kyslým džemom alebo brusnicovým kompótom.



Deti ich milujú.  
A dospelí tiež.

# PALACINKY s džemom

Príprava: 10 minút

Pečenie: 10 minút

Počet porcií: 4-5

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Palacinky bezgluténové v prášku

2 vajcia (nemusí byť)

400 ml vody alebo mlieka

Štipka soli



## Postup:

Obsah vrečka vsypeme do 4 dl studenej vody alebo mlieka, pridáme štipku soli a vymiešame na hladkú hmotu.

Pre jemnejšie palacinky môžeme do zmesi pridať ešte dve rozšľahané vajička.

Necháme stáť 10 minút, ešte raz premiešame a pečieme na rozpálenom oleji na panvici.

Naplníme džemom (alebo čokoládovou nátierkou či tvarohom s cukrom a citrónovou kôrou) a podávame. Môžeme dozdobiť napríklad aj vyšľahanou šľahačkou, čerstvým ovocím alebo grankom.



Jednoduché  
slané jedlo



# KRUPICOVÝ NÁKYP na slano

Príprava: 30 minút

Pečenie: 30 minút

Počet porcií: 8

## Potrebuje:

50 g Novalim Krupica bezgluténová

250 g kyslej smotany

250 g krémového tvarohu

5 plátkov anglickej slaniny

Polovica póru

½ ČL soli

3 vajcia

1 PL olivového oleja, za hrsť čerstvého nasekaného oregana, mleté čierne korenie, nastrúhaný syr



## Postup:

Na oleji orestujeme na krúžky nakrájaný pór s na kocky nakrájanou slaninkou. Odstavíme a necháme vychladnúť. V mise vyšľaháme žĺtky s tvarohom a smotanou. Do zmesi pridáme krupicu, pór so slaninkou, nasekané bylinky, soľ a korenie a premiešame. Nakoniec zľahka vmiešame vyšľahané bielky. Vylejeme na vymastený plech, posypeme nastrúhaným syrom a pečieme na 180 stupňov cca 30 minút.

Prekvapivá  
kombinácia

# KRUPICOVÝ PUDING s ovocím

Príprava: 5 minút

Varenie: 5 minút

Počet porcií: 4

## Potrebuje:

1 hrnček Novalim Krupica bezgluténová

4 hrnčeky mlieka

Pár kvapiek vanilkového extraktu, 1 PL kakaa

2 - 3 PL trstinového cukru

Tuk na vymastenie, čerstvé drobné ovocie na ozdobu, lístky mäty

Na omáčku "coulis": 300 g mrazeného ovocia, 150 g krupicového cukru, 1 PL citrónovej šťavy

## Postup:

Do hrnca so studeným mliekom vsypeme krupicu s kakaom a metličkou dobre premiešame. Postavíme na sporák a pomaly zohrievame. Pridáme vanilkový extrakt a cukor. Necháme 2 - 3 minúty prevrieť. Prelejeme do vymastených malých misiek a necháme vychladnúť. Potom puding dáme aspoň na dve hodiny do chladničky.

Medzitým si pripravíme omáčku coulis. Do stredne veľkého hrnca vložíme mrazené ovocie (predtým nerozmrazovať), pridáme cukor a citrónovú šťavu a za stáleho miešania varíme, až kým sa ovocie úplne nerozvarí. Necháme prevrieť pár minút a odstavíme zo sporáka. Potom prepasírujeme cez sitko.

Vychladnutý puding podávame s omáčkou, ovocím a lístkami mäty.



Výdatná  
nedeľná polievka

# KRUPICOVÉ HALUŠKY do polievky

Príprava: 5 minút

Varenie: 7 minút

Počet porcií: 4-5

## Potrebujeme:

15 PL Novalim Krupica bezgluténová

2 vajcia

Štipka soli

## Postup:

Vajcia, krupicu a soľ vymiešame do hustejšej kaše a necháme asi 5 minút postáť.

Medzitým si dáme do hrnca zovrieť vodu s 1 PL soli (halušky však môžeme zavárať aj priamo do vriacej polievky).

Z krupicového cesta odkrajujeme pomocou dvoch lyžíc kôpky (halušky), ktoré ponárime do vriacej vody. Varíme asi 3-4 minúty.

Podávame napríklad ako závarku do slepačej alebo zeleninovej polievky.



Neodolateľne  
dobré

# PARENÉ BUCHTY so strúhankovou posýpkou

Príprava: 15 minút

Parenie: 10-15 minút

Počet porcií: 4

## Potrebujeme:

- 1 balenie Novalim parené buchty
- 150 g Novalim Strúhanka bezgluténová
- 3 PL masla
- 1 PL trstinového cukru
- ½ ČL mletej škorice

## Postup:

Buchty pripravíme na pare podľa návodu na obale.

Do menšieho hrnca dáme roztopiť maslo, prispeme strúhanku, cukor a škoricu a restujeme, kým sa nám suroviny nespoja dohromady.

Buchty posypeme posýpkou a dochutíme podľa potreby ešte cukrom alebo iným sladidlom.



Jablkovo -  
orechová  
pochúťka



# STRÚHANKOVÝ KOLÁČ

Príprava: 20 minút

Pečenie: 20 minút

Počet porcií: 10

## Potrebuje:

8 väčších jablák

1 balíček škoricového cukru

2 hrste nasekaných vlašských orechov

1 a pol šálky Novalim Strúhanka bezgluténová

1/2 šálky bezlepkovej múky Novalim PROMIX T (nemusí byť)

1/2 balíčka kypriaceho prášku

3/4 šálky hnedého cukru

250 g tuhého masla

brusnicový alebo čučoriedkový lekvár, šľahačka na ozdobenie, lístky čerstvej mäty

## Postup:

Jablká očistíme a nakrájame na plátky. Navrstvíme ich do väčšej hlbšej zapekacej misy. Posypeme ich škoricovým cukrom a nahrubo nasekanými orechami. Zľahka premiešame.

Vo väčšej mise zmiešame strúhanku, PROMIX T, kypriaci prášok, hnedý cukor a zmes rovnomerne nasypeme na jablká. Vrch pokryjeme tenkými plátkami masla, ktoré ukladáme tesne vedľa seba na celý povrch.

Pečieme na 200 stupňoch celzia cca 20 minút, kým sa nevytvorí chrumkavá zlatistá kôrka.

Podávame teplé s brusnicovým alebo iným lekvárom, kopečkom čerstvej šľahačky a mäťovým lístkom na ozdobenie.



Tradičný  
nedeľný obed



# VYSMÁŽANÝ REZEŇ

Príprava: 20 minút

Smaženie: 10 minút

Počet porcií: 4-6

## Potrebuje:

2 šálky Novalim Strúhanka bezgluténová

500 g kuracích prsných rezňov

Soľ

2 vajcia

2 šálky bezlepkovej múky Novalim Promix UNI



## Postup:

Kuracie mäso umyjeme, narežeme na asi 1 cm hrubé rezne. Z oboch strán ich posolíme a necháme chvíľu odstáť. Rezne nemusíme naklepávať.

Postupne rezne obalujeme najprv v bezlepkovej múke, potom v rozšľahaných vajčkách a napokon v bezlepkovej strúhanke.

Smažíme ich v dostatočnom množstve oleja alebo bravčovej masti na slabšej teplote (prípadne na platničke) z oboch strán asi po 5 minút.

Podávame s ryžou alebo zemiakovým šalátom.

**Knedľa  
vo svojej  
sladkej podobe**

# OVOCNÉ GULKY

Príprava: 30 minút

Varenie: 10 minút

Počet kusov: cca 15 guliek

## Potrebuje:

2 balíčky Novalim knedľa bezgluténová v prášku

500 ml studenej vody

1 PL práškového cukru

Rastlinný olej, Maliny

## Na posypanie:

Nasekané vlašské orechy

Trstinový cukor

Roztopené maslo



## Postup:

Do väčšej misy nasypeme obsah oboch balíčkov Novalim Knedľa v prášku, pridáme vodu, práškový cukor a varechou miešame, až kým zmes vsaje všetku vodu a vytvorí sa lepkavé cesto.

Naolejovanými rukami potom odoberáme z cesta, pridáme ovocie a tvarujeme guľky. Guľky vložíme do veľkého hrnca s vriacou vodou a varíme cca 15 minút. Potom ich vyberieme sitkom alebo dierovanou varechou. Posypeme orechami zmiešanými s cukrom a polejeme maslom.

Obľúbená  
príloha k tradičným  
jedlám

# PARENÁ KYSNUTÁ KNEDĽA

Príprava: 30 minút

Varenie: 10 minút

Počet kusov: cca 15 guliek

## Potrebuje:

- 1 balenie Novalim knedľa bezgluténová v prášku
- 3 dl vlažnej vody
- 10 g čerstvého droždia
- 1 lyžička cukru
- štipka soli

## Postup:

Droždie rozpustíme vo vode, pridáme cukor, soľ a zmes na knedľu (250g) a vypracujeme hustejšie ťahavé cesto.

Cesto vložíme do vymastenej teflónovej alebo sklenenej formy, plastovou stierkou namočenou v teplej vode zahladíme povrch a necháme prikryté kysnúť asi 20-30 minút na teplom mieste.

Do vhodného väčšieho hrnca dáme zovrieť asi 1 liter vody, na dno položíme mriežku (tanierik) a potom vykysnutú knedľu aj s formou.

Prikryjeme pokrievkou a na silnejšom ohni paríme 20-25 minút. Vyskúšame špáratkom, či je knedľa uvarená. Ak sa nelepí, vyberieme ju aj s formou von, necháme chvíľu ochladnúť a pomocou plastovej stierky oddelíme knedľu od formy a vyklopíme.

Pre okamžitú konzumáciu knedľu nakrájame niťou alebo po vychladnutí nožom. Môžeme po častiach zamraziť alebo uchovať v chladničke celú alebo nakrájanú.





Zamilujete si ich

# PAMPÚCHY s makom

Príprava: 30 minút

Varenie: 10 minút

Počet porcií: 2 - 3

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Knedľa bezgluténová v prášku

250 ml studenej vody

1 PL práškového cukru

Olej

## Na posypanie:

Mletý mak

Práškový cukor

Roztopené maslo



V mise miešame zmes s vodou a cukrom, až kým sa vytvorí lepkavé cesto. Naolejovanými rukami vytvárame bochník. Postupne z neho ukrajujeme menšie kúsky a tvarujeme guľaté pampúchy, ktoré potom uvaríme vo vriacej vode. Varíme ešte pár minút potom, ako vyplávajú na povrch. Uvarené pampúchy vyberieme dierkovanou naberačkou, necháme odkvapkať a potom ešte z každej strany opečieme na troche masla. Posypeme makom, ktorý sme zmiešali s práškovým cukrom a prelejeme maslom.

Aby boli Vianoce  
krásne voňavé

# ZDOBENÉ MEDOVNÍČKY

Príprava: 30 minút    Pečenie: 12 minút    Počet kusov: cca 40

## Potrebuje:

1 balenie Novalim Perník bezgluténový v prášku

2 PL tekutého medu

0,6 dcl vody

50 g rastlinného tuku (napr. Hera)

Olaj na vymastenie plechu, vajce na potretie



Na čokoládovú polevu: 100 g čokolády na varenie, 100 g Cery, Kvapka rastlinného oleja

Na ozdobenie: 1 vaječný bielok, 150 g práškového cukru, 1 PL citrónovej šťavy, 1 PL vriacej vody na polevu. Mandle, orechy, lekvár na plnenie a ozdobu.

## Postup:

Novalim Perník v prášku zmiešame so zmäknutým tukom a s medom, ktorý sme pred tým rozmiešali vo vode. Vypracujeme cesto, vytvarujeme do bochníka, zabalíme ho do potravinovej fólie a odložíme do chladničky aspoň na dve hodiny. Cesto potom necháme postáť pri izbovej teplote a znova ručne premiesime. Vyvaľkáme na hrúbku cca 7mm (ak medovníčky zliepame, vyvaľkáme cesto na tenšie, ak nezliepame, tak hrubšie). Potom vykrajujeme rôzne tvary a ukladáme na vymastený plech. Pečieme na 160 °C približne 12 minút. Medovníky, ktoré budeme zdobiť polevami, nepotierame vajčekom. Do ostatných môžeme dať mandle alebo orechy a potrieť rozšľahaným vajčekom.

Na čokoládovú polevu tuk s čokoládou roztopíme vo vodnom kúpeli. Bielkovú zdobiacu polevu pripravíme tak, že všetky suroviny vyšľaháme šľahačom do hustejšej polevy.

Medovníky, ktoré chceme zliepať, potrieme lekvárom a zlepené namočíme v čokoládovej poleve. Necháme odkvapkať na mriežke. Keď poleva trochu zaschne, môžeme ozdobiť bielkovou polevou pomocou cukrárskeho vrečka.

Nielen na Vianoce

# LIATY PERNÍK

Príprava: 15 minút

Pečenie: 30 - 40 minút

Počet porcií: 12

## Potrebujeme:

1 balenie Novalim perník bezgluténový v prášku

2 vajcia, 2 PL medu

200 ml vlažného mlieka alebo vody, 200 ml rastlinného oleja

50 g nasekaných vlašských orechov

50 g hrozienok alebo sušených brusníc

Ríbezľový alebo černicový lekvár, maslo na vymastenie plechu

Trochu múky Promix UNI, PK alebo Novalim Ryžovej múky na vysypanie plechu

Na polevu: 100 g masla, 100g práškového cukru, 3 PL kakaa, 2 PL mlieka (môže byť aj ryžové)

## Postup:

Vajcia krátko vyšľaháme elektrickým šľahačom a postupne pridávame olej a mlieko s rozpusteným medom. Do vyšľahanej zmesi pomaly zapracujeme perníkový prášok a ešte krátko prešľaháme. Ako posledné do cesta pridáme orechy a sušené ovocie a premiešame gumenou varechou. Hmotu vylejeme do stredne veľkého hlbšieho plechu (môžeme použiť aj tortovú formu alebo formu na srnčí chrbát), ktorý sme si vymastili maslom a vysypali múkou. Pečieme 30 - 40 minút pri teplote 180 °C.

Medzitým si pripravíme polevu. Vo vodnom kúpeli si necháme rozpustiť maslo, pridáme cukor, kakao a mlieko a miešame metličkou, až kým sa nevytvorí homogénna poleva. Po upečení necháme perník trochu vychladnúť, potrieme ho lekvárom a polejeme polevou. Nakrájaný perník zdobíme kúskami orechov.





Obľúbená príloha  
k mäsu  
a omáčkam

# HALUŠKY ako príloha

Príprava: 15 minút

Pečenie: 30 - 40 minút

Počet porcií: 12

## Potrebuje:

1 balenie Novalim halušky tradičné bezlepkové v prášku

450 ml vody

## Postup:

Vo vhodnej miske vymiešame obsah vrečka so 4,5 dl studenej vody na homogénne redšie cesto (asi 1 min.).

Necháme odstáť 4-5 minút a potom zhutnuté cesto vareškou alebo ručným mixérom šľaháme asi 2 minúty.

Halušky hádzeme do vriacej, mierne osolenej vody a po vyplávaní na povrch varíme ešte podľa veľkosti 1-2 minúty.

Scedíme, ochutíme a ihneď podávame. Ak robíme halušky do zásoby, opláchneme studenou vodou.

Podávame ich ako prílohu k mäsu so šľavou, alebo ich opražíme na panvici, zalejeme rozšľahanými vajčkami, krátko opečieme a podávame so šalátom alebo kyslými uhorkami.



Takto ich  
máme  
najradšej

# BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Príprava: 15 minút

Pečenie: 30 - 40 minút

Počet porcií: 12

## Potrebuje:

1 balenie Novalim halušky tradičné bezlepkové v prášku

450 ml vody

250 g bryndze

3 PL kyslej smotany

Asi 150 g prerastenej slaniny

## Postup:

Vo vhodnej miske vymiešame obsah vrečka so 4,5 dl studenej vody na homogénne redšie cesto (asi 1 min.).

Necháme odstať 4-5 minút a potom zhutnuté cesto vareškou alebo ručným mixérom šľaháme asi 2 minúty.

Halušky hádzeme do vriacej, mierne osolenej vody a po vyplávaní na povrch varíme ešte podľa veľkosti 1-2 minúty. Uvarené halušky scedíme, prípadne ich prepláchneme studenou vodou.

Bryndzu vymiešame s kyslou smotanou do hladka. Slaninu nakrájame na malé kúsky a opražíme ju do chrumkava.

Uvarené halušky premiešame s bryndzou, naložíme na tanier a podávame ich s opraženou slaninkou a trochou vypečeného tuku.



Výdatná večera

# STRAPAČKY s kapustou

Príprava: 15 minút

Pečenie: 30 - 40 minút

Počet porcií: 12

## Potrebuje:

1 balenie Novalim halušky tradičné bezlepkové v prášku

450 ml vody

1 ČL soli

200 g kyslej kapusty

100 g slaniny (nemusí byť)



## Postup:

Vo vhodnej miske vymiešame obsah vrečka so 4,5 dl studenej vody na homogénne redšie cesto (asi 1 min.).

Necháme odstať 4-5 minút a potom zhutnuté cesto vareškou alebo ručným mixérom šľaháme asi 2 minúty.

Halušky hádzeme do vriacej, mierne osolenej vody a po vyplávaní na povrch varíme ešte podľa veľkosti 1-2 minúty. Uvarené halušky scedíme, dáme ich do väčšieho plytkého hrnca, pridáme kyslú kapustu a opraženú slaninku a asi 5-10 minút ich premiešavame a varíme na slabom ohni.

Podávame teplé.

Na raňajky,  
na desiatu,  
ako dezert



# KLASICKÝ MUFFIN

Príprava: 15 minút

Pečenie: 20 - 30 minút

Počet porcií: 12

## Potrebujeme:

1 balenie Novalim bezgluténový Muffin v prášku

100 ml oleja

1 vajce

Pol deci vody alebo mlieka

Prípadne ovocie, oriešky alebo čokoládové kúsky na dochutenie



## Postup:

Obsah vrečka zmiešame s olejom, pridáme vodu (alebo mlieko) a rozšľahané vajce a vyšľaháme na hladké cesto.

Primiešame drobné alebo sekané ovocie, oriešky, med, ochutíme sirupom alebo do cesta primiešame kakao prípadne kúsky horkej čokolády.

Muffinové formičky naplníme asi do 2/3 a hneď pečieme pri 175 °C 20-30 minút.

Hotové muffiny môžeme po vychladnutí podávať, alebo ich ozdobíme šľahačkou, maslovým krémom alebo parížskym krémom.

Lákavé  
sladké  
jednoduchy

# BROWNIE GULKY s arašidovým maslom

Príprava: 10 minút      Pečenie: 30 minút      Počet porcií: asi 30 ks

## Potrebuje:

- 1 balenie Novalim bezgluténový Muffin v prášku
- 100 g masla
- 3 vajcia
- 100 g čokolády
- 100 g práškového cukru
- 150 g arašidového masla
- Kakao alebo opražené nasekané oriešky na obalovanie

## Postup:

Čokoládu roztopíme nad parou a necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s cukrom do krémoveho, primiešame žĺtky, potom pridáme roztopenú čokoládu.

Zmes na muffin prisypeme na čokoládovú zmes, premiešame a napokon zľahka vmiešame sneh z troch bielok. Nalejeme na papierom vystlaný plech a pečieme na 180 stupňoch asi pol hodinu. Necháme vychladnúť.

Hotový korpus rozdrobíme do misky, pridáme arašidové maslo, rozmiešame a rukami tvarujeme brownie guľky. Obalujeme ich v horkom kakau alebo v opražených mletých orieškoch.







Žiadna oslava  
sa bez nich  
nezaobíde

# MINIMUFFINY s parížskym krémom

Príprava: 15 minút

Pečenie: 30 - 40 minút

Počet porcií: 24

## Potrebuje:

1 balenie Novalim bezgluténový Muffin v prášku

100 ml oleja

150 ml vody

2 PL kakaa

100 g dobrej horkej čokolády

Na krém: 200 ml šľahačky, 100 g horkej čokolády, mäťové lístky na ozdobu



## Postup:

Najprv si pripravíme základ na parížsky krém. Necháme zovrieť 200 ml šľahačky a potom do nej rozpustíme 100 g horkej čokolády. Rozmiešame, kým sa čokoláda rozpustí a necháme v chladničke vychladnúť.

Obsah vrečka zmiešame s 2 PL kakaa, 1 dl rastlinného oleja, pridáme 1,5 dl vlažnej vody a vyšľaháme hladké cesto.

Do cesta primiešame na kúsky nasekanú horkú čokoládu. Cesto nalejeme do mini muffinových formičiek asi do 2/3 a hneď pečieme pri 175 °C 20-25 minút.

Upečené a vychladnuté mini muffiny zdobíme vyšľahaným parížskym krémom.