



Risenta

# IHANA JOULU RISENTALLA!

Herkullisia joulureseptejä gluteenittomaan leivontaan

### Vinkki!

Taikina on helpompi kaulita, kun laitat sen jääkaappiin ja otat esiin vähän kerrallaan.

## GLUTEENITTOMAT PIPARKAKUT

Ihania piparkakkuja monen muotoisena:  
Sydämiä, ukkoja, hevosia, tähtiä!

|  |                            |
|--|----------------------------|
| 150 g voita  | 2 tl ruokasoodaa           |
| 1,5 dl ruokosokeria  | 2,5 dl Risenta riisijauhoa |
| 1 dl tummaa siirappia                                      | 2 dl Risenta tattarijauhoa |
| 1 rkl piparkakkumaustetta<br>(kaneli, inkivääri, neilikka) | 2 rkl vettä                |

1. Sekoita voi ja sokeri tehosekoittimessa.
2. Lisää siirappi, piparkakkumauste, sooda ja riisijauho. Sekoita sähkövatkaimella tai tehosekoittimessa noin 5 min.
3. Lisää joukkoon tattarijauho ja sekoita hyvin.
4. Sekoita nopeasti joukkoon vesi.
5. Anna taikinan jähmettyä jääkaapissa. Kaulitse ohueksi levyksi jauhotetulla alustalla ja tee muoteilla haluamasi muotoisia piparkakkuja.
6. Paista 180°C (kiertoilma)uunissa 5-7 minuuttia.

Jos haluat tehdä piparkakkutalon, sekoita taikinaa tattarijauhojen lisäämisen jälkeen vielä 4-5 minuuttia, jolloin taikinasta tulee kestävämpää ja sitä on helpompi käsitellä ja leipoa.

# SIEMENNÄKKILEIPÄ GLÖGIN KANSSA

Leivo helposti joulunajan herkullisin pikkupurtava Risentan valmiista Juures- tai Chia-siemennäkkileipäseoksesta. Tarjoa glögin seurana esimerkiksi aurajuustolevitteen ja viikunan kanssa.

1 pss Risenta Juures- tai  
Chia-siemennäkkileipäseosta  
3 rkl öljyä  
4 dl kiehuvaa vettä  
(Chia-siemennäkkärin päälle  
sormisuolaa)

1. Lämmitä uuni 150°C:een.
2. Sekoita keskenään 3 rkl öljyä, 4 dl kiehuvaa vettä ja siemennäkkäripussin sisältö.
3. Jaa taikina kahdelle pellille leivinpaperin päälle. Laita päälle toinen leivinpaperi ja levitä taikina litteäksi levyksi käsin tai kaulimella niin, että taikina peittää koko pellin.
4. Poista ylempi leivinpaperi ja paista uunissa (mieluiten kiertoilmalla) n. 45-55 min. kunnes näkkäri on rapeaa ja kullanuskeaa. Kaikki uunit paistavat hieman eri tavalla, joten tarkista näkkileivän kypsyyt säännöllisesti.



## Vinkki!

Aurajuustolevite:  
Sekoita samassa  
suhteessa aurajuustoa  
ja maustamatonta  
tuorejuustoa, Pursota  
siemennäkkärin  
päälle ja lisää päälle  
viikunaviipale.



## JOULUISET PÄHKINÄ-SUKLAAKEKSIT

Koristele herkulliset ja rapeat cookieit valkosuklaalla ja pähkinöillä tai karpaloilla.

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 dl ruokosokeria            | 1 tl ruokasoodaa           |
| 125 g voita                  | 1,5 tl vaniljasokeria      |
| 1,5 dl Risenta mantelijauhoa | 30 g valkosuklaata         |
| 1,5 dl Risenta riisijauhoa   | 30 g hasselpähkinöitä      |
| 2 rkl Risenta tattarijauhoa  | 30 g kuivattuja karpaloita |

1. Esilämmitä uuni 175 °C:een.
2. Sulata voi kattilassa.
3. Lisää sokeri ja sekoita tasaiseksi.
4. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.
5. Lisää voi-sokeriseos ja sekoita hyvin.
6. Rouhi suklaa, pähkinät ja marjat ja lisää ne taikinaan.
7. Muotoile taikinasta pieniä palleroita.
8. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla.
9. Aseta pallerot uunipellille ja painele keksejä tasaisemmiksi.
10. Paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia tai kunnes keksit ovat saaneet kauniin värin.
11. Anna jäähtyä ritilällä.

# RISENTAN IHANIN MAUSTEKAKKU

4 dl Risenta mantelijauhoa  
3 dl Risenta riisijauhoa  
0,5 dl ruokosokeria  
(tai kookossokeria)  
2 tl leivinjauhetta  
1 tl kanelia  
2 tl piparkakkumaustetta  
0,5 tl kardemummaa  
hyppysellinen suolaa  
1 tölkki (400 ml) täysrasvaista  
kookosmaitoa  
1 dl sulatettua voita tai  
kookosöljyä  
15 tuoretta/pehmeää taatelia

0,5 dl siirappia tai hunajaa  
1 tl vaniljauutetta

## Kuorrute:

3 rkl kookosöljyä, sulana  
3 rkl sileää pähkinävoita  
1 rkl kookos- tai  
vahterasiirappia  
1 tl vaniljauutetta

## Pinnalle:

kookoslastuja  
hasselpähkinöitä

1. Lämmitä uuni 175° C:een. Öljyä ja jauhota kakkuvuoka.
2. Sekoita kuivat ainekset keskenään isossa kulhossa.
3. Sekoita teho- tai sauvasekoittimella kookosmaito, rasva, 10 taatelia, siirappi ja vaniljauute sileäksi massaksi.
4. Sekoita massa kuivien ainesten sekaan. Kuutioi vielä 5 taatelia ja hämmennä palat taikinan sekaan.
5. Kaada taikina vuokaan ja paista 55-60 min. Anna jäähtyä kymmenen minuuttia ja kumoa kaku tarjoiluvadille.
6. Kakun täysin jäähdyttyä, valmista kuorrute: Sekoita kookosöljy, pähkinävoi ja vanilja pienessä kulhossa. Mikäli seos menee liian juoksevaksi, pidä sitä noin 15 minuuttia jääkaapissa sekoittaen välillä. Kuorrute jäähmetty viileässä.



### Vinkki!

Saat kakusta maidottoman käyttämällä rasvana kookosöljyä.

### Vinkki!

Jääkaappikylmänä taikina sopii hyvin myös kaulittavaksi, jolloin saat siitä piparkakku-muotilla vaikkapa sydämiä.



## MAAILMAN PARHAAT MANTELIPIKKULEIVÄT

Nämä helpot mantelipikkuleivät ovat yksinkertaisuudessaan suussa sulavia. Joulun makua pikkuleipiin saat lisäämällä taikinaan piparkakkumaustetta tai ripottelemalla päälle kanelia.

40 kpl

100g voita

1 dl ruokosokeria

1 rkl siirappia

1 kananmunan keltuainen

1 rkl leivinjauhetta

1 tl vaniljasokeria

1,2 dl Risenta maissijauhoa

0,5 dl perunajauhoa


0,5 dl Risenta riisijauhoa


0,6 dl Risenta mantelijauhoa

1. Vaahdota kevyesti voi ja ruokosokeri.
2. Lisää siirappi ja keltuainen.
3. Yhdistä jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri, sekoita tasaiseksi.
4. Leivo riisijauhoissa taikina tangoksi ja paloitlele pienehköiksi kiekkoiksi. Muotoile halutessasi taputtelemalla pyöreämmiksi.
5. Paista 180°C:ssa uunissa n. 10 min.



## SEURAA MEITÄ

 Risenta Suomi: [facebook.com/risentafi](https://facebook.com/risentafi)

 Instagram: [@risentasuomi](https://instagram.com/risentasuomi) #risenta

[www.risenta.fi](https://www.risenta.fi)

**RISENTA AB** Satamakaari 20, PL 15, 00981 Helsinki  
[asiakaspalvelu@risenta.fi](mailto:asiakaspalvelu@risenta.fi)

**Risenta**