

## Gluteeniton pizzapannari

1 uunipannullinen

6 dl maitoa  
3 kananmunaa  
½ tl suolaa  
1 tl leivinjauhetta  
3 dl gluteenitonta karkeaa jauhoseosta  
½ dl sulatettua margariinia tai öljyä

Täyte:

200 g kinkkusuikaleita  
1 tlk (230/140 g) ananaspaloja mehussa  
noin 150 g juustoraastetta  
1 tl oreganoa

Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää joukkoon maito. Yhdistä leivinjauhe ja jauhoseos ja lisää sekoittaen taikinaan. Lisää margariini tai öljy. Annan taikinan seistä noin ½ tuntia.

Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipannulle. Ripottele kinkkusuikaleet, ananaspalat ja juustoraaste taikinan päälle. Mausta oreganolla. Paista 225-asteisessa uunissa 30–35 minuuttia.

**Vinkki:** Käytä pannarissa vaihdellen erilaisia täytteitä ja mausteita, kuten pizzoissa.



**Resepti:** Keliakialiitto

**Kuva:** Studio Sami Helenius Oy

## Gluteenittomat kookos-aprikoosipikkuleivät

12 kpl

25 g voita tai margariinia

1 kananmuna

$\frac{3}{4}$  dl ruokokidesokeria tai hienoa sokeria

100 g kookoshiutaleita

3 rkl perunajauhoja

noin 50 g paistonkestävää aprikoosimarmeladia tai muuta paistonkestävää marmeladia

Sulata rasva. Vatkaa muna ja sokeri vaahdoksi. Lisää vaahtoon kookoshiutaleet, perunajauhot ja sulatettu rasva. Sekoita ainekset hyvin sekaisin. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Annostele leivinpaperin päälle lusikalla pieniä kekoja ja muovaa niihin öljytyn lusikan avulla tai kosteilla käsillä haluttu muoto.

Paina jokaisen keon keskelle pieni syvennys ja laita teelusikallinen marmeladia jokaisen pikkuleivän päälle. Paista pikkuleipiä 200-asteisessa uunissa noin 7 minuuttia. Vedä pikkuleivät pois pelliltä jäähtymään leivinpaperin avulla. Nostelee tarjolle vasta jäähtyneinä.

Annosta on helppo suurentaa tarvittaessa.

**Vinkki:** Ruokokidesokeri on kosteampaa kuin hieno sokeri ja tekee pikkuleivistä pehmeämpiä., mutta ohje onnistuu myös käyttämällä hienoa sokeria.



**Resepti:** Kaisa Sillanpää, kunniamaininta Keliakialiiton juhlavuoden pikkuleipäkilpailussa

**Kuva:** Keliakialiitto