

VILJATUOTE
GLUTEN-FREE

Recept med Durra

Nyhetsrecept
med durrämjölblandning



Naturligt glutenfria kvarnprodukter



Virtasalmen Viljatuote har i över 20 år specialiserat sig på tillverkning av naturligt glutenfria kvarnprodukter och odling av bovete. I vårt sortiment hittar du mjöl och mjölblandningar, kli, flingor, kross, gryn och många andra läckra ingredienser för glutenfri bakning. Eftersom vi vill garantera våra kunder en säker och högkvalitativ produkt, arbetar vår produktion inte alls med glutenhaltiga råvaror eller vetestärkelse. Dessutom är alla våra produkter helt fria från konserveringsmedel och tillsatser.

För enkel och god glutenfri bakning har vi utvecklat en mjölblandningsfamilj, där varje mjölblandning har sin egen smak och karaktär. Grundtanken med mjölblandningarna är att du inte längre behöver kombinera olika typer av mjöl för att glutenfri bakning ska bli framgångsrik. Dessutom finns psyllium i varje mjölblandning, vilket underlättar bakningen och förbättrar strukturen. Keliakialiitto, finska celiakiförbundet har tilldelat alla mjölblandningar märkningen "Glutenfri".

Förutom kvarnprodukter tar vi ständigt fram nya enkla och läckra recept för glutenfri bakning själva och tillsammans med våra partners. I det här recepthäftet har vi samlat salta och söta recept som är bakade med vår glutenfria durrarmjölblandning. Recepten passar för både vardag och fest och när som helst på året. Dessutom innehåller vår webbsida mer än 400 olika recept på både salta och söta bakverk.

WEBBSIDA & NÄTBUTIK   

Du hittar hela vårt sortiment, större förpackningsstorlekar och hundratals läckra recept.

BUTIK

Suholanrannantie 231, 77330 Virtasalmi. Öppet vardagar 9-15

FÖR BAGERIER & ÅTERFÖRSÄLJARE

Våra produkter finns också i 15-600 kg säckar. **Fråga oss mer!**

VILJATUOTE
GLUTEN-FREE



Jauhoja

Maailmalla

Gluteeniton

Täysjyvädurra jauho

Glutenfri Fullkornsdurramjöl

500 g

RUNSAKUITUINEN!



Tarjollaohutus - Serveringsförelägg

Viljatuote glutenfritt fullkornsmjöl av durra är en bra kumpan med många smaker

.....

Vårt ljusa fullkornsmjöl tillverkat av durra – eller sorghum - är naturligt glutenfritt och rikt på fibrer, vegetabiliskt protein, järn och mineraler.

Kokt och stekt durra har en mjuk, lätt nötaktig och raffinerad smak. Smaken av durra är mild och lämpar sig därför för både söt och salt bakning och matlagning. Det är också ett bra komplement till glutenfria mjölblandningar tack vare sin veteliknande smak.

Goda smakkombinationer med durra inkluderar tomater, örter, olivolja, vitlök, citron- och limejuice, nötter, salt, svartpeppar, kokosmjölk, mjölk, ägg, bär, kanel, apelsin, russin, dadlar, ingefära, curry, baljväxter, morötter och många andra rotfrukter och kryddor.

Kärt barn har många namn

Durra kallas milo, jowar, kaoliang, sorghum och guineamajs, beroende på var i världen den bakas. Det vanligaste mjölnamnet för durra i glutenfria recept är durrarmjöl, som förekommer på nätet i många läckra recept.

I världens kök har durra använts sedan urminnes tider. Durra är naturligt glutenfri och mycket näringsrik och lämpar sig för många bakverk. Prova durrarmjöl för att baka bröd eller pizzabotten, till exempel!

Durrarmjöl är rikt på fibrer, vegetabiliskt protein, järn och mineraler. Viljatuote glutenfria durrarmjöl innehåller inga tillsatser eller konserveringsmedel och är GMO-fritt.



Glutenfritt Jowar Roti bröd

Vårt ljusa fullkornsmjöl tillverkat av durra är naturligt glutenfritt och rikt på fibrer och vegetabiliska proteiner, samt har högt innehåll av järn och mineraler.

INGREDIENSER

1 ¾ dl Viljatuote Glutenfri
Durrarmjölmix
1 tsk psyllium
1 tsk salt
2 dl kokande vatten
ghee, smör eller annat fett för smörjning



Tips:

I Indien rivs brödet i bitar och matas från en tallrik till samma munsbit. Bröden kan också användas som en tortilla och fyllas med olika tillbehör. Du kan lägga till kryddor och örter i rotideg för extra smak.

TILLAGNING

Blanda salt, psyllium och durrarmjöl tillsammans. Häll i 2 dl kokande vatten och rör om. Börja röra om med en sked och fortsätt för hand när degen inte längre är brännhet. Knåda degen i minst 3 minuter tills degen är jämn och lätt töjbar.

Om du inte bakar degen direkt, lägg den i plastfolie för att förhindra att den torkar. I början av gräddningen, mjöla bordet. Dela degen i portionsbitar och forma till bollar med väl mjölade händer. Kavla ut eller tryck ut bollen till en platt och så tunn boll som möjligt.

Värm stekpannan tills den är varm och lyft degbollarna en i taget i pannan för att bakas. Använd inte olja eller annat fett för stekning! För stekning, använd en gjutjärnspanna eller annan mycket värmebeständig panna. Lägg jowar rotin i en het stekpanna, stek den ena sidan och vänd efter 30 sekunder.

Klappa den vända rotin lätt med en våt trasa eller stekspatel för att bilda luftfickor i brödet. Du kan vända brödet flera gånger under stekningen. När det finns bruna fläckar på båda sidor är brödet klart. Ta bort från pannan och smörj ytorna med fett som passar dig. Detta kommer att förhindra att ytan torkar ut. Servera varm direkt efter gräddning.



VILJATUOTE
GLUTEN-FREE

Oman
Myllyn ♥

Gluteeniton
Durrajauhoseos

Glutenfri Durramjölmix

500 g

RUNSAKUITUINEN,
MAISSITON,
RIISITÖN!



Tarjollaohdutus - Serveringsförslag

VALMISTETTU
SUOMESSA



En unik och smakrik naturligt glutenfri mjölblandning med utmärkta bakegenskaper, utan majs och ris!

.....

Viljatuote Glutenfri Durramjölmix och detta recepthäfte har skapats som ett gemensamt projekt av Virtasalmen Viljatuote och Helena Kemppainen, expert på specialdieter. Utvecklingen av produkten inleddes med tanke på behoven och problemen hos celiakier, personer med flera allergier och andra livsmedelsrestriktioner, för vilka ingen lösning ännu kunde hittas. Av denna anledning innehåller vår durramjölblandning inte bara inhemska spannmål utan även ris eller majs, till skillnad från våra tidigare mjölblandningar. Med durramjölblandningen kan du uppnå en raffinerad smak och konsistens till söta och salta bakverk, så att du enkelt kan ha den som en mjölblandning för hela familjen.

I den här receptboken har vi samlat bakverk som under utvecklingen har testats och visats vara lyckade, men vi uppmuntrar dig att djävt prova blandningen i alla recept som ersättning för vetemjöl. De livsmedelsbegränsade och icke-livsmedelsbegränsade personerna i testgruppen gillade bakverken gjorda med durramjölblandningen just på grund av deras veteliknande smak, så vi rekommenderar gärna denna receptbok till alla, både för fester och vardag.

En deciliter Viljatuote Glutenfri Durramjölmix väger cirka 65-70 gram, och utifrån denna mängd har vi utformat recepten i häftet. Genom att experimentera får du ett resultat som passar din smak. För att ersätta vetemjöl, använd blandningen för cirka 3/4 av den mängd som rekommenderas i originalreceptet. Produkter som bakas med en blandning av durramjöl ska frysas färska och tinas antingen i kylskåp eller i rumstemperatur skyddade av plastfolie. På så sätt stannar fukt kvar i produkten och de torkar inte ut.

Durramjölblandningen är rik på fibrer, vegetabiliska proteiner, järn och mineraler. Viljatuote Glutenfria Durramjölmix innehåller inga tillsatser eller konserveringsmedel och är GMO-fri.



Glutenfria Durrachurros

Churros är särskilt populära läckra "pinnmunkar" i Madrid-regionen i Spanien. Enligt berättelsen tillagades de först av herdar, eftersom det inte fanns något behov av en ugn för tillagning. Fullborda churros genom att sikta dem i socker och doppa dem i till exempel chokladsås.

INGREDIENSER

Deg

3 dl vatten
1 msk citronsaft
1 msk rivet citronskal
en nypa salt
2 msk socker eller honung 100 g smör eller margarin
3 dl Viljatuote Glutenfri Durramjölmix
2 ägg

Bakning

1 l rypsolja

Dekoration

ca 1–2 dl kanelsocker

Tips:

Durrachurros är perfekta som ett sött mellanmål, efterrätt, fika eller valborgsmunkar. I Spanien är det typiskt att doppa churros i chokladsås!

TILLAGNING

Blanda i en kastrull och koka upp vatten, citronsaft och rivet citronskal, salt, socker och fett. Ta kastrullen från spisen och tillsätt mjölblandningen kraftigt och vispa. Vispa äggen i en lätt kyld blandning och låt degen vila i cirka 3 minuter.

Skeda degen i en extruderpåse med en 10-12 mm stjärntyll. Du kan också använda en plastpåse med ett 1 cm hål i hörnet. Hetta upp oljan (ca 185 grader) för fritering i en stor kastrull med tjock botten.

Pressa ut degen ca 5–10 cm lång, bit i taget, klipp tvärs över med en sax om det behövs. Rör inte vid het olja med extruderpåse och se upp för oljestänk. Vänd och stek tills de är ljusbruna.

Använd en hålslev och lyft upp churros på en tallrik och sockra i en skål med kanelsocker direkt efter gräddning.

Servera som sådan eller doppad i smält choklad.



Glutenfri Kardemummakaka

Kardemumma är populärt i Finland i bullar och torra kakor. Med vår glutenfria durramjölblandning kan du skapa en delikatess på kaffebordet som omisskännligt ser ut som en original vetebakad kaka och smakar kryddig söt.

INGREDIENSER

2 ägg
100 g smält smör eller margarin
2 dl socker
1 msk kardemumma
2 dl gräddde
1 1/2 tsk bakpulver
3 1/2 dl Viljatuote Glutenfri
Durramjölmix

TILLAGNING

Bryt äggens struktur med en trägaffel och vispa.

Tillsätt smält, kylt fett, socker och kardemumma. Tillsätt grädden växelvis med bakpulver-mjölblandningen.

Häll degen i en smord mjölad form (1 l) och grädda på nedre nivån av ugnen i 175 grader i cirka 40 minuter.

Låt kakan svalna innan du ställer den på en serveringsbricka.

Tips:

Det är lämpligt att frysa kakan omedelbart efter kylning för att bevara dess saftighet. Du kan tina kakan i en förseglad behållare i rumstemperatur eller i kylan.



Glutenfria Durraplättar

Glutenfria Durraplättar bakas och känns likadana som vetepläggat. Prova själv och bli förtjust! Från detta recept får du cirka fem stora eller tio små plättar.

INGREDIENSER

2 ägg
2 msk socker
1 tsk vaniljsocker
5 dl mjölk eller annan vätska
2 msk smält smör eller margarin
2 ½ dl Viljatuote Glutenfri
Durramjölmix
smör eller margarin för stekning

TILLAGNING

Vispa ägg och socker lätt. Tillsätt mjölk, smält smör och blanda. Vispa ner mjölblandningen.

Låt svälla i ca 15 minuter och rör om innan du gräddar den första plätten.

Pannan ska vara varm så att plättarna blir spetsliknande. Grädda på båda sidor och servera varm.



Tips:

Du kan tillaga plättar till ett välsmakande mellanmål genom att utesluta sockren.



Glutenfri Pannkaka

Pannkaka är en vardagsdelikatess som älskas av alla, som snabbt tillagas på en plåt och serveras med sylt och vispad grädde. Med Viljatuote Glutenfri Durrämjölmmix kan du uppnå de bubblor som hör till pannkakan. Prova det och bli förvånad!

INGREDIENSER

4 ägg

7 dl mjölk

5 ½ dl Viljatuote Glutenfri

Durrämjölmmix

1 tsk salt

¾ dl socker

ca 60–70 g smör eller margarin
(till plåten)

TILLAGNING

Värm ugnen till 225 grader. Vispa ägg och socker skummigt.

Tillsätt de torra ingredienserna till blandningen och blanda väl tills det blir en jämn massa. Låt stå i ca 5 minuter och rör om lätt igen.

Lägg fett på en plåt (46,6 cm x 38,5 cm) och smält det i ugnen tills det delvis börjar bli brunt.

Ta ut plåten ur ugnen och häll degen på plåten. Rör om degen på plåten lite från kanterna mot mitten så att allt smält fett inte stannar kvar vid kanterna.

Sätt in i ugnen och grädda i ca 25 minuter.

Mitt i gräddningen bör högar som liknar månens yta börja bildas på pannkakan. När ytan är vackert brun är pannkakan klar.

Servera varm med de tillbehör du väljer, t. ex socker, sirap, vispad grädde, bär eller sylt.



Glutenfri Laxpaj med Fetaost

Lax och fetaost passar utmärkt ihop, och särskilt tillsammans med smaken från vår durrämjölblandning. Denna paj är en delikatess – oavsett om det är vinter, vår, sommar eller höst!

INGREDIENSER

Botten

1 1/2 dl Viljatuote Glutenfri Durrämjölmix
3/4 dl potatisflingor
1 tsk bakpulver
1/2 tesked salt
100 g smör
1 3/4 dl kallt vatten

Fyllning

175 g kallrökt lax
150 g fetaost
1 ägg
1 dl grädde
2 dl riven ost
3 hackade salladslök
1/2 dl strimlad rucola
salt, rosépeppar och andra kryddor efter smak

Tips:

Botten är lämplig för en mängd olika salta pajer som skinka, kyckling, lök eller grönsaks.

TILLAGNING

Botten

Blanda ihop de torra ingredienserna. Nyp ihop det tärnade fett med blandningen.

Tillsätt slutligen vattnet lite i gången. Mixa degen till en slät smet. Lägg degen i plastfolie och ställ i kylan medan du förbereder fyllningen. Degen fastnar på dina händer och känns lös, men potatisflingorna sväller snabbt, vilket gör degen fast.

Skär en cirkel av lämplig storlek av bakplåtspapper i en ugnform (ca diameter 25 cm) och kavla ut degen nära kanterna. Detta gör det lättare för dig att lyfta ut den varma pajen ur ugnformen. Om du inte använder bakplåtspapper, smörj formen innan du trycker ut degen i formen.

Förgrädda botten i 225 grader i cirka 10-15 minuter innan du lägger på fyllningen.

Fyllning

Knyp ihop lax och fetaost i en skål och strö jämnt över den förgräddade pajen.

Blanda de andra ingredienserna i en separat skål och skeda jämnt över pajen.

Grädda pajen i 200 grader i ca 15-20 minuter tills den är vackert delvis brun på ytan.



Glutenfria Kaneläss

Med degen i detta recept kommer du att trollo fram både kaneläss och andra bokstäver. Barn älskar när de får äta bokstäverna i sitt eget namn. Eller tänk om du gjorde dina egna signaturkex till hjälten till nästa fest!

INGREDIENSER

Deg

200 g smör eller margarin, rums
tempererat
4 1/2 dl Viljatuote Glutenfri
Durrarnjölmmix
1 ägg
2 tsk vaniljsocker
2 dl socker
1 1/2 tsk kanel

Dekoration

Kanelsocker:
1 dl socker
ca 1-2 tsk kanel

TILLAGNING

Blanda durrarnjölmmixen, vaniljsocker och kanel. Vispa smör och torra ingredienser tills det blir skummigt. Vispa lätt ihop ägget och sockret i en separat skål tills sockret är upplöst i ägget.

Blanda massorna tills alla ingredienser är jämnt blandade. Degen ska vara stadig, men ändå extrudbar.

Överför degen till en extruderpåse med en ca 10 mm stjärntyll. Om du inte har någon tyll kan du klippa ett hål på ca 1 cm i hörnet av plastpåsen och pressa ut ässen genom den.

Pressa ut ässet och strö över kanelsocker.

Grädda på en plåt klädd med bakplåtspapper i ca 8 minuter eller tills ässen har fått lite färg i kanterna.



Tips:

Genom att extrudera andra bokstäver får du alfabetkex. Från samma grunddeg kan du också göra andra kakor och dekorera dem efter eget tycke.



Glutenfri randig tårta med bär och kvarg

Den här kakan är som en fräsch sommarhallonträdgård och påminner mig om glada skogspromenader, varefter vi sitter på terrassen i solskenet och njuter av nybakade delikatesser. Tårtans tre sammanflätade lager gör den till en saftig och mångfacetterad smakupplevelse...

INGREDIENSER

Ljus deg

4 dl Viljatuoete Glutenfri
Durramjölmix
2 1/2 tsk bakpulver
3 tsk vaniljsocker
2 1/2 dl socker
250 g smör
4 ägg
1 1/2 dl mjölk

Chokladränder

100 g glutenfri mörk bakchoklad
10 g smör
2 msk glutenfritt mörkt
kakaopulver
2 matskedar mjölk, grädde eller
någon annan vätska

Kvargblandning

250 g kvarg
2 ägg
3/4 dl socker
färska hallon och blåbär, totalt
ca 150 g

Till garnering

50 g bär, vispad grädde

Tips:

Du kan trollo fram en påskgod-bit från kakan genom att dekorera ytan med små påskägg efter bakning och lägga till lite ostmassa och citron i den vispade grädden.

TILLAGNING

Mät upp mörk choklad, 10 g smör, kakao och mjölk i ett vattenbad. Värm tills chokladen smält och du får en jämn blandning. Låt svalna till rumstemperatur.

Blanda ihop de torra ingredienserna som ska komma till den ljusa degen i en separat skål. Vispa smör och socker i rumstemperatur i en egen skål tills det är skummigt. Tillsätt ägg och mjöl växelvis till skummet. Tillsätt mjölk till degen. Vispa tills det blir en jämn massa.

I en separat skål, mät upp och blanda kvarg, ägg och socker.

Bred ut den ljusa degen på en bakplåt (ca 30 cm x 40 cm). Skeda chokladblandningen ovanpå den ljusa degen i ungefär fem klickar. Använd ätpinnar eller en gaffel för att blanda ihop degarna lite med varandra. Skeda kvargblandningen över pajen och blanda ytan lite. Lägg bären ovanpå och tryck ner dem lite i degen.

Grädda i ugn i 200 grader i ca 20-25 minuter.

Låt svalna och servera med vispad grädde och färska bär.



Glutenfria Scones

Ta och återuppliva ett enkelt och nostalgiskt tebrödrecept. Anpassa smaken och ingredienserna med dina egna favoriter. Du kan lägga till riven ost, morötter, sötpotatis och olika örter i degen.

INGREDIENSER

4 dl Viljatuote Glutenfri
Durramjölmix
1/2 tesked salt
2 tsk bakpulver
50 g kallt smör i små tärningar
2 dl mjölk eller kärnmjölk

TILLAGNING

Sätt ugnen på 250 grader.

Blanda de torra ingredienserna väl ihop. Nyp ihop smöret och mjölet och tillsätt slutligen mjölken eller kärnmjölken. Blanda, men knåda inte degen.

Dela degen i fyra bitar och klappa ut till en rund kaka ca 1,5 cm tjock på en plåt.

Grädda i mitten av ugnen i 10-12 minuter.

Servera scones nybakade med smör, ost eller sylt.



Glutenfri Pastejdeg

*Glutenfria pastejer smakar färska från ugnen eller till och med direkt från kylan.
Om du vill kan du förgrädda, frysa in och värma pastejerna i ugnen
precis innan du serverar dem.*

INGREDIENSER

Deg

1 burk (250 g) kvarg
250 g mjukt smör
4 dl Viljatuote Glutenfri
Durrämjölmix
1/2 tsk bakpulver
1/2 tsk salt

1 ägg för smörjning

Fyllning

köttfärs, skinkkuber,
paprikakuber, riven ost,
kryddor och örter

TILLAGNING

Blanda mjukt smör och kvarg till en slät smet.

Blanda ner bakpulver-mjölmixen i smeten. Forma degen till en tjock rektangel och låt stelna insvept i plastfolie i kylan i cirka en halvtimme innan du gräddar.

Kavla ut degen till en ca 3 mm tjock skiva. Använd en form och ta ut bitar av önskad form. Dela upp fyllningen på bitarna och lämna utrymme vid kanterna.

Forma en ficka och stäng kanterna med en gaffel. Smörj med ägg och grädda i 200 grader i 10-15 minuter.

Tips:

Pastejdeg lämpar sig också väl som basdeg till pajer och kan även användas för att göra jultårtor.



Glutenfria Övernatten Frallor

Blanda ingredienserna i en skål på kvällen, ställ in i kylan och servera nybakade frallor till morgonen. Detta recept är enkelt, lätt att lära sig och värt att lära varje bagare i familjen!

INGREDIENSER

4 dl vatten/ mjölk
1 tsk torrjäst
ca 1 tsk salt
3 dl Viljatuote Glutenfri
Durrarmjölmix
½ dl Viljatuote Glutenfria
Teff Grötflingor

TILLAGNING

Blötlägg jästen i ljummet vatten och tillsätt salt- och mjölblandningen. Rör om tills det är slätt.

Det finns ingen anledning att knåda degen. Degen sväller en stund efter att den vilat till en tjock gröt.

Täck skålen med plastfolie och ställ i kylan i 12-18 timmar.

Använd en sked för att ta upp klickar av en frallas storlek på en bakplåt. Om du vill kan du forma frallorna med fuktade händer. Grädda i 225 grader i ca 20 minuter.

Tips:

Om du vill kan du byta ut en del av eller alla Teff-grötflingor mot en annan Viljatuote produkt, till exempel havregryn, lingryn eller bovetegryn. Degen ska förbli en tjock gröt.

Obs!

Durrarmjölmix sväller efter att ha vilat över natten.



Glutenfria Snabba Bullar

Vad kan vara mer underbart än doften av en nybakad kardemummasmakande aromatisk bulle och det att du kan få godbiten klar på nolltid!

INGREDIENSER

2 dl Viljatuote Glutenfri
Durrämjölmix
3/4 dl hushålls- eller rörsocker
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
(1/2 msk kardemumma)
1 ägg
1 dl mjölk
50 g smält smör eller margarin

Dekoration

pärsocker, smörnudlar,
vaniljsocker, bär, mandelchips
eller mandelgryn

TILLAGNING

Blanda ihop de torra ingredienserna och tillsätt ägg, mjölk och smält fett.

Lyft upp degen i stadiga muffinsformar med en sked.

Strö rörsocker eller andra bakdekorationer ovanpå.

Grädda i mitten av ugnen i 225 grader i ca 12 till 17 minuter.



Tips!

Om du vill kan du baka bullen i en form, då sänks gräddningstemperaturen till 200 grader och gräddningstiden är cirka 20 - 25 minuter.



Glutenfria Mockarutor

Världen är full av olika mockarecept, men hur många av dem får resultatet att smälta i munnen både som varma och kalla? Det här glutenfria receptet är just ett sådant!

INGREDIENSER

Botten

2 dl Viljatuote Glutenfri
Durrämjölmix
2 dl kokosmjöl
4 msk glutenfritt mörkt
kakaopulver
2 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
1/2 tsk salt
200 g margarin eller smör
2 1/2 dl vatten
200 g glutenfri mörk choklad
2 dl farinsocker
1 dl smetana eller crème fraiche
3 ägg

Glasyr

4 dl florsocker
2 msk mörkt kakaopulver
2 tsk vaniljsocker
50 g margarin eller smör
6 matskedar starkt kaffe
Glutenfria nonpareille



Tips:

Servera mockabitarna lite varma och de kommer att smälta i munnen.

TILLVERKNING

Blanda ihop alla torra ingredienser som behövs för basen. Smält margarin, vatten, choklad och farinsocker i en kastrull. Låt svalna i ca 5-10 minuter.

Tillsätt smetana till de blöta ingredienserna i kastrullen och blanda väl. Smetanan får vara kall och samtidigt kyler den blandningen.

När de våta ingredienserna är ungefär handvarma, vispa äggen ett efter ett i blandningen. Blanda väl igen. Vispa torra ingredienser 1 dl i taget till de våta ämnen. Låt svälla i ca 5 minuter och mixa igen till en slät massa.

Häll smeten på en plåt (ca 34 cm x 24 cm) tills det är jämnt. Grädda i 180-200 grader i ca 15-18 minuter.

Medan kakan är i ugnen, blanda ihop de torra ingredienserna som behövs för glasyren. Mät upp sex matskedar varmt kaffe i en kopp och tillsätt smör för att smälta i den. Häll kaffeblandningen i de torra ingredienserna och mixa till en slät smet.

Låt kakan svalna i fem minuter och skeda glasyren över kakan. Du kan luta plåten för att göra frostingens jämn.

Garnera så länge frostingens fortfarande är lös, till exempel med glutenfria nonpareille.



VIRTASALMEN VILJATUOTE OY

Suholanrannantie 231

FI-77330 Virtasalmi, Finland

+358 208 348 000 (på finska, Mon-Fre klockan 9-15)

info@virtasalmenviljatuote.fi



facebook.com/viljatuote_eu



[@virtasalmenviljatuote_eu](https://instagram.com/@virtasalmenviljatuote_eu)



viljatuote.se

virtasalmenviljatuote.fi