

# MONIPUOLINEN PLANTAANI- JAUHO

## Gluteeniton uutuus nyt markkinoilla

**Plantaanijauho soveltuu monipuolisesti leivontaan**



Löydät Leipurin valikoimasta nyt uutuuksena vähärasvaisen ja gluteenittoman plantaanijauhon. Kuituja sekä vitamiineja (A, C, B6) sisältävästä jauhosta syntyvät niin keksit kuin muropohjat. Lisäksi plantaanijauholla onnistuu kastikkeiden ja vanukkaiden sakeuttaminen.



[LEIPURIN.COM](https://www.leipurin.com)

**LEIPURIN**®

# Helposti herkullista ja gluteenitonta plantaanijauholla

## Maussa vähemmän makea banaani

Gluteenittomuuden lisäksi plantaanijauho on munaaton, maidoton ja laktoositon. Se toimii siis hyvin monien erikoisruokavalioiden kanssa. Lisäksi plantaanijauhoa voi käyttää leipien leivonnassa 30 % osuuteen asti jauhojen määrästä.

### MIKÄ ON PLANTAANI?

Plantaani on yleinen leivontaan ja ruoanlaittoon käytettävä ruokabanaani trooppisilla seuduilla. Myös keittobanaanina tunnettu kasvi ei ole maultaan yhtä makea kuin meillä perinteisesti tunnettu banaani.



### GLUTEENITON VEGE QUICHE

	Voi	100 g	
562374	Plantaanijauho	100 g	
902015	Munamassa	25 g	
414560	Suola	1 g	
	Juustoraaste	100 g	
<b>Täyte:</b>			
	Döhler	Herneproteiini	5 g
		Paprikanpala (pakaste)	20 g
		Juustoraaste	10 g
<b>Täytemassa:</b>			
	Hapankerma	600 g	
902015	Munamassa	400 g	
414560	Suola	15 g	
	Mustapippuri	6 g	

Pohjataikina: Sekoita kaikki aineet kiinteäksi massaksi. Kauli taikina, rei'itä taikina kuplimisen estämiseksi ja ota muotilla paloja vuokiin.

Täyte: Annostele paprika, herneproteiini ja juustoraaste vuokiin. Kaada päälle täytemassa.

Paista piirakka noin 180 °C 20 min.



### GLUTEENITON VALKOSUKLAA-VADELMAMUFFINSSI

902015	Munamassa	260 g
405522	Kidesokeri	200 g
154468	Super Jilk	15 g
920371	Voi sulatettu	200 g
920540	Fruit puree vadelma	150 g
562374	Plantaanijauho	200 g
920262	Maissitärkkelys	200 g
419072	Leivinjauhe	30 g
621008	Valkosuklaanappi	100 g
<b>Täyte:</b>		
140039	Vadelmatäyte	
<b>Kuorrute:</b>		
970206	Kondis 22	200 g
930306	Tuorejuusto	200 g
920639	Tomusokeri	200 g
621008	Valkoinen suklaanappi	100 g
950500	Vadelmapasta	10 g

Taikina: Vispaa munamassa, sokeri ja Jilk vaahdoksi. Lisää loput aineet.

Pursota taikina muffinssivuokiin ja pursota keskelle vadelmatäytettä. Paista noin 175 °C 20 min.

Kuorrute: Vaahdota margariini ja sokeri. Lisää tuorejuusto. Lisää sula suklaa ja pasta. Kuorruta ja koristele jäähtyneet muffinssit.

