



Labeta

#JSEMUNIVERZALNI
ANEB
22 BEZLEPKOVÝCH RECEPTŮ
Z JEDNÉ SMĚSI

**Omezuje vás bezlepková dieta, rádi pečete a vaříte,
ale nebaví vás neustálé odvažování a odhadování
správných poměrů, aby byl mix
bezlepkových mouk dokonalý?**

My jsme si dali tu práci za vás a připravili jsme speciální bezlepkovou mouku. Našli jsme optimální poměr kukuřičné a rýžové mouky, kterým bez problémů nahradíte mouku pšeničnou. Až příště dostanete chuť na palačinky, muffiny, knedlíky či jiné dobroty, nemusíte ztrácet čas mícháním bezlepkové mouky. Stačí vzít Univerzální směs a nechat se inspirovat ověřenými recepty.



OBSAH

HLAVNÍ JÍDLA A PŘÍLOHY

Bezlepkové bramborové halušky	4
Bezlepkové karlovarské knedlíky	5
Čerstvé bezlepkové těstoviny	6
Domácí chléb bez lepku	7
Langoše bez lepku	8
Slaný cibulový koláč	9

DEZERTY A POCHOUTKY

Bábovka bez lepku	10
Bezlepkové světlé muffiny s kousky čokolády	11
Bezlepkové vázané koláčky	12
Jablkový koláč bez lepku	13
Korpus na dort bez lepku	14
Mřížkový koláč bez lepku	15
Palačinky bez lepku	16
Slané sýrové sušenky bez lepku	17
Tvarohové smaženky bez lepku	18
Voňavý perník bez lepku	18
Vločkový štrůdl bez lepku	19

VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Domácí piškoty bez lepku	20
Kokosové kuličky bez lepku	21
Linecké cukroví bez lepku	22
Mandlové kakaové cukroví bez lepku	23
Ořechové rohlíčky	24

KOMPLETNÍ BEZLEPKOVÉ PORTFOLIO

SMĚSI NA PEČIVO



Slunečnicový
chléb bez lepku



Dýňový chléb
bez lepku



Světlý chléb
bez lepku



Tmavý chléb
bez lepku



Bagetky
bez lepku

MOUČNÍKY A DEZERTY



Bábovka
bez lepku



Drobený dort
bez lepku



Cheesecake bez
lepku



Kakaové muffiny
bez lepku



Mazanec
bez lepku



Perník
bez lepku



Puding
čokoládový
bez lepku



Puding
s příchutí
vanilky
bez lepku



Dětské řezy
bez lepku

MOUKY A JÍŠKY



Univerzální směs
bez lepku



Rýžová mouka
bez lepku



Kukuřičná
mouka bez lepku



Jíška tmavá
bez lepku



Jíška světlá
bez lepku



Kypřicí prášek
do pečiva
bez lepku

MÜSLI, CEREÁLIE A KAŠE



Čokoládové
müsli bez lepku



Ovocné müsli
bez lepku



Dětská kaše
bez lepku



Polštářky
amarantové
s karamellem
bez lepku



Kuličky
do polévky
bez lepku

PŘÍLOHY



Bramborové
knedlíky
bez lepku



Kolínka
bez lepku



Vřetena mix
bez lepku

DOCHUCOVADLA



Polévkové koření
bez lepku



Sójová
omáčka
bez lepku



Worcestrová
omáčka
bez lepku

.....

*Bezlepkové výrobky Labeta zakoupíte
v obchodních řetězcích, vybraných lékárnách
a prodejnách zdravé výživy. Kompletní
sortiment najdete na e-shopu www.labeta.cz*

.....

Hlavní jídla a přílohy

BEZLEPKOVÉ BRAMBOROVÉ HALUŠKY

POSTUP

Smícháme 75 g směsi na Bramborové knedlíky bez lepku, 125 g Univerzální směsi bez lepku, 230 ml vody a vypracujeme těsto.

Přes haluškové síto protlačujeme těsto do vroucí, osolené vody. Krátce povaříme a jakmile vyplavou halušky na hladinu, scedíme je a promícháme s rostlinným olejem (nebo ideálně restovanou slaninou), brynzou nebo strouhaným sýrem, kyselým zelím nebo zakysanou smetanou.

NAŠE TIPY:

- ✓ Pokud u vás neboduje pro halušky typická brynzka, doporučujeme směs strouhaných sýrů - např. 100 g eidamu a 50 g nivy rychle vmíchat do horkých halušek se slaninou.
- ✓ Haluškové síto práci usnadní, nezbytné však není. Těsto můžete dát na prkénko namočené v horké vodě a nožem, také namočeným v horké vodě, halušky z prkénka odkrajovat do vroucí vody.

SUROVINY

75 g směsi na Bramborové knedlíky bez lepku Labeta, 125 g Univerzální směsi bez lepku Labeta, 230 ml vody



Univerzální směs bez lepku

Naše i vaše bezlepková hvězda...



BEZLEPKOVÉ KARLOVARSKÉ KNEDLÍKY

POSTUP

Máslo rozpustíme a necháme zchladnout. Poté ho zalijeme mlékem a vmícháme žloutky. Alespoň den staré pečivo nakrájíme na kostičky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. V míse smícháme nakrájené pečivo, mléko se žloutky, osolíme a necháme pár minut vsáknout. Zasypeme Univerzální směsí a řádně promícháme. Do hmoty zapracujeme ušlehaný sníh a těsto vyválíme do tvaru šišky. Šišku zabalíme do mokrého řádně vyždímaného ubrousku, který na koncích 2 × zavážeme nití. Jednou těsně

u knedlíku a podruhé ještě o centimetr dále. Zabalený knedlík vložíme do vroucí osolené vody a na mírném plameni vaříme 5 minut. Poté odstraníme vnitřní nitě, šišku obrátíme a na mírném plameni vaříme ještě asi 20 minut. Hotový knedlík vybalíme opatrně z ubrousku a krájíme na plátky.

NÁŠ TIP

- ✓ *Milujete bylinky? Přimíchejte do těsta nadrobno nakrájenou petrželku nebo řeřichu.*

SUROVINY

250 ml mléka, 30 g másla, 250 g staršího bezlepkového pečiva, 2 vejce, 50 g Univerzální směsi bez lepku Labeta





ČERSTVÉ BEZLEPKOVÉ TĚSTOVINY

POSTUP

Bezlepkovou Univerzální směs smícháme s vejci a vypracujeme těsto, které na válu rozválíme (čím tenčí placka, tím tenčí těstoviny, ale pozor na příliš tenkou placku, aby se těsto netrhlo). Rozválené těsto necháme asi 20 minut odpočinout.

Odpočaté těsto rozkrájíme nožem nebo rádýlkem na požadované tvary

(nudle, nudličky, fleky nebo tagliatelle). Těstoviny vložíme do vroucí, mírně osolené vody a vaříme doměkka asi 4–10 minut podle tloušťky těsta a velikosti tvarů. Hotové těstoviny scedíme a podáváme tak, jak jsme zvyklí – s omáčkou, zeleninou apod.

SUROVINY

230 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
3 vejce

**vystačí na 2-3 porce těstovin*

DOMÁCÍ CHLÉB BEZ LEPKU

POSTUP

Příprava v domácí pekárně:

Do domácí pekárny nalijeme vodu a olej. Přisypeme Univerzální směs bez lepku, přidáme ostatní suroviny a pekárnu nastavíme na program s dobou trvání cca 2 hodiny (např. Rychlý nebo Sprint). Po upečení vyklopíme chléb z formy a necháme vychladnout nejlépe na mřížce, aby se chléb zespodu nezapařil.

Příprava v troubě:

Všechny suroviny smícháme. Elektrickým hnětačem v míse vypracujeme těsto, které vložíme do vymazané

a bezlepkovou moukou vysypané chlebičkové (nebo menší dortové) formy a necháme v teple 60–75 minut kynout. Pečeme při teplotě 170–180 °C asi 60 minut.

NAŠE TIPY:

- ✓ Sušené droždí můžeme nahradit 30 g čerstvého droždí
- ✓ Chléb můžeme dochutit semínky slunečnice, dýně nebo bylinkami

SUROVINY

1 balení Univerzální směsi bez lepku Labeta, 450–460 ml vody, 10 g sušeného droždí Labeta (tj. jeden a půl balíčku), 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 1 polévková lžíce oleje, 1 polévková lžíce kmínu



LANGOŠE BEZ LEPKU

Nemusíte jezdit na trhy, abyste si na stánku koupili křupavý a zároveň vláčný langoš. Na domácí poctivé langoše si můžete troufnout i sami doma. S našimi surovinami a odzkoušeným receptem je zaručeně zvládnete. Překvapte vaši rodinu oblíbenou slanou variantou, nebo vyzkoušejte vynikající sladkou obměnu.

POSTUP

Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme 30-40 minut kynout na teplém místě, znovu zpracujeme a opět necháme 10-15 minut kynout. Na vále

vysypaném Univerzální směsí bez lepků vyválíme placky o průměru 15 cm, které necháme ještě chvíli kynout. Od podložky je oddělíme dlouhým nožem a vkládáme do rozpáleného oleje. Smažíme po obou stranách do zlatova. Usmažené langoše podáváme s česnekem, kečupem, strouhaným sýrem, zakysanou smetanou nebo nasladko s marmeládou.

SUROVINY

300 g Univerzální směsi bez lepků
Labeta (+ na podsypání), 5 g Instantního droždí Labeta, 1 kávová lžička cukru, 1 kávová lžička soli, 25 ml oleje
(+ na smažení), 150 ml vody, 1 vejce



SLANÝ CIBULOVÝ KOLÁČ BEZ LEPKU

*Recept pro nás vytvořila a odzkoušela
bloggerka matkynapalubu.cz. Děkuje!*

POSTUP

Univerzální směs smícháme se solí. Máslo nakrájíme na malé kousky a vpracujeme do něj Univerzální směs. Přidáme vodu a vypracujeme nelepivé těsto, které dáme na půl hodiny vychladit do ledničky.

Cibuli nakrájíme podle chuti nadrobno nebo na měsíčky. Slaninu pokrájíme na kostičky a dáme na rozpálenou pánev. Jakmile slanina pustí tuk, přidáme cibuli a opékáme dozlatova. Pánev i s opečenou slaninou a cibulí necháme zchladnout. Poté zalijeme smetanou, přidáme sýr, vejce a trošku soli. Soli přidáváme je málo - náplň bude slaná díky slanině a sýru.

Troubu rozehřejeme na 180 °C. Těsto vyndáme z chladničky. Bezlepkové těsto v lednici rychle tvrdne, stačí jej však propracovat teplýma rukama - rychle změkne a lépe se s ním pracuje. Těsto rozdělíme na 8 dílů a z každého vyválíme cca 0,5 mm silný plát. Pláty nesmí být moc tenké, jinak se s nimi špatně pracuje a těsto se trhá. Formičkou (např. na tartaletku s průměrem kolem 10 cm) vykrojíme do těsta její tvar a těsto do ní rovnou překlopíme. Prsty těsto ve formičce utlačíme tak, aby byly okraje vysoké. Těsto na dně formičky propícháme vidličkou. Jakmile naplníme těstem

všechny formičky, překryjeme každou formičku pečicím papírem a do každé nasypeme syrové fazole. Fazole zajistí, aby se těsto na dne nevyfouklo. Pečeme 20 minut, poté papír spolu s fazolemi odendáme, zvýšíme teplotu na 200 °C a pečeme dozlatova (asi 5–10 minut).

Upečené korpusy vytáhneme, naplníme cibulovou směsí tak, aby byl korpus zaplněný, ale nezakrýval okraje formičky. Koláčky dáme do trouby a pečeme 20-25 minut. Koláč je hotový, je-li povrch suchý a po zakrojení nožem se k němu náplň nelepí.

NAŠE TIPY

- ✓ Tyto slané koláčky (neboli quiche) dobře upečeme ve formičkách s vlnitým okrajem na tartaletky s průměrem kolem 10–12 cm
- ✓ Pokud použijeme nepřilnavé formičky, těsto je dostatečně mastné a formičky není nutné vymazávat
- ✓ Koláčky jsou výborné teplé i studené
- ✓ Náplně můžeme měnit podle fantazie. Koláčky jsou skvělé i se sušenými rajčaty a mozzarellou, tuňákem s cibulí a rajčátky nebo s kuřecím masem a špenátem

SUROVINY

280 g Univerzální směsi bez lepku
Labeta, 160 g másla, 8 lžic vody,
lžička soli, 6 středních cibulí,
bloček slaniny, 200 g strouhaného
Ementálu nebo jiného výraznějšího
sýra, 250 ml smetany, 2 vejce, sůl, pepř

Dezerty a pochoutky

BÁBOVKA BEZ LEPKU

POSTUP

Do mísy vsypeme Univerzální směs, cukr a kypřicí prášek a promícháme. Přidáme olej, vlažné mléko a vejce a šleháme 3–4 minuty do hladkého těsta. Do vymazané a bezlepkovou moukou vysypané formy nalijeme těsto a pečeme při 160–170 °C asi 45–50 minut. Propečení bábovky odzkoušíme špejlí.

NÁŠ TIP:

✓ *Nedáte dopustit na mramorovou bábovku? Do 1/3 těsta vmíchejte 1 lžici kakaa. Do formy vlijte nejprve světlé těsto, poté opatrně tmavé kakaové těsto.*

SUROVINY

275 g Univerzální směs bez lepku Labeta,
165 g cukru, 3 vejce, 100 ml oleje,
200 ml mléka, 1 Kypřicí prášek do pečiva
bez lepku Labeta



Univerzální směs bez lepku

Ve směsi nenajdete laktózu ani sóju a ani deproteinovanou pšenici...



BEZLEPKOVÉ SVĚTLÉ MUFFINY S KOUSKY ČOKOLÁDY

POSTUP

V míse smícháme Univerzální směs, cukr a kypřicí prášek a dobře promícháme. Přidáme čokoládové čocky (nebo nadercenou čokoládu), vejce, olej (nebo máslo) a mléko. Směs šleháme ručním šlehačem dohladka asi 2–3 minuty. Muffinové košíčky plníme těstem asi do 2/3 objemu a pečeme v předem rozehřáté troubě na 160 °C asi 20 minut (podle velikosti košíčků).

NAŠE TIPY

- ✓ Košíčky plníme jen do 1/3 objemu, poté dáme na těsto lžičku domácí marmelády a doplníme těstem do 2/3 objemu košíčku
- ✓ Do těsta můžeme přidat hrst mletých ořechů nebo čerstvého či kandovaného ovoce
- ✓ Těsto krásně navoní vmíchaný sáček Vanilinového cukru Labeta

SUROVINY

180 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
100 g cukru, 20 g čokoládových čockek,
1,5 lžičky Kypřicího prášku bez lepku Labeta, 2 vejce, 70 ml oleje nebo másla,
150 ml mléka

BEZLEPKOVÉ VÁZANÉ KOLÁČKY

POSTUP

Z 1 balíčku sušeného droždí, špetky soli, 2 lžíc cukru a 10 lžíc vlažného mléka připravíme kvásek. Jakmile začne kvásek kynout, přidáme 275 g Univerzální směsi bez lepku, 2 vejce, 150 g měkkého másla a vypracujeme těsto.

Připravené těsto rozválíme na plát silný asi 1 cm. Plát těsta rozkrájíme na čtverečky velké asi 6×6 cm, které naplníme tvarohem, džemem, povidly nebo mákem. Důkladně spojíme rohy čtverečků, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na máslem vymazaném plechu 15–20 minut při 180 °C.

NÁŠ TIP

- ✓ Pokud milujete pocit, že jste si desert připravili doslova od píky, naplňte koláčky vlastním domácím džemem. Příprava zabere pár minut a zvládne ji každý. Navíc v každé roční době objevíte dobrotu, kterou můžete proměnit v džem. Inspiraci najdete na www.labeta.cz/recepty

SUROVINY

275 g Univerzální směsi bez lepku
Labeta, Sušené droždí Labeta, 2 vejce,
150 g másla, 2 lžíce cukru, 10 lžíc mléka,
špetka soli





JABLKOVÝ KOLÁČ BEZ LEPKU

POSTUP

Všechny suroviny smícháme, těsto vlijeme do vymazané a bezlepkovou moukou vysypané chlebičkové formy a pečeme při 160 °C po dobu asi 35–40 minut.

NÁŠ TIP

- ✓ Rozinky můžeme nahradit sekanými vlašskými ořechy

SUROVINY

200 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
100 g cukru, 2 vejce, 50 g rozpuštěného
másla, 150 g strouhaných jablek, 2 lžíce
mléka, hrst rozinek, 2 lžičky Kypřicího
prášku do pečiva bez lepku Labeta

KORPUS NA DORT BEZ LEPKU

POSTUP

Cukr, žloutky a vodu vyšleháme v míse do pěny. Přidáme olej a Univerzální směs bez lepku promíchanou s bezlepkovým kypřicím práškem. Vše dobře promícháme a nakonec lžící lehce zapracujeme tuhý sníh z vyšlehaných bílků. Těsto nalijeme do vymazané a bezlepkovou moukou vysypané dortové formy a pečeme při 175 °C cca 15–20 minut. Vychladlý korpus podélně rozkrojíme na 2–3 pláty, promažeme marmeládou, máslovým nebo šlehačkovým krémem a ozdobíme podle chuti a fantazie.

NÁŠ TIP

- ✓ Do Univerzální směsi můžeme přidat trochu kakaa, mletých ořechů nebo strouhaného kokosu

SUROVINY

275 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
1 Kypřicí prášek do pečiva bez lepku Labeta, 5 žloutků, 5 bílků, 180 g cukru krystal, 50 ml horké vody, 3 polévkové lžíce oleje





MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ BEZ LEPKU

POSTUP

Z uvedených surovin připravíme těsto, které necháme 1 hodinu odležet v lednici. Poté polovinu těsta vyválíme a přeneseme na dno dortové formy. Přidáme nastrohaná jablka a posypeme skořicovým cukrem. Druhou polovinu těsta vyválíme na plát a rozkrájíme na 1,5 cm široké pruhy, které skládáme do mřížky na jablka. Hotovou mřížku potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na 170 °C po dobu asi 20 minut.

NÁŠ TIP

- ✓ Kromě jablek a skořicového cukru můžeme do náplně přidat také mleté ořechy nebo rozinky

SUROVINY

na těsto: 250 g Univerzální směsi bez lepku Labeta, 1 kávová lžička Kypřicího prášku do pečiva bez lepku Labeta, 75 g cukru, 100 g másla, 1 vejce, 3 lžíce vody

na náplň: Skořicový cukr Labeta, 200 g nastrohaných jablek

PALAČINKY BEZ LEPKU

POSTUP

Všechny suroviny dobře promícháme a připravíme hladké, tekuté těsto, které lijeme na rozpálenou pánev lehce vymazanou olejem. Smažíme po obou stranách. Usmažené palačinky potíráme marmeládou, tvarohem nebo posypeme skořicovým cukrem. Zdobíme šlehačkou a ovocem.

SUROVINY

125 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
1/2 lžičky cukru, 1 vejce, 150 ml vody,
125 ml mléka, 1/2 lžičky Kypřicího prášku
do pečiva bez lepku Labeta





SLANÉ SÝROVÉ SUŠENKY BEZ LEPKU

POSTUP

Máslo necháme změkknout, sýr nastrouháme a spolu s ostatními surovinami vypracujeme vláčné těsto, které necháme 2–3 hodiny odležet. Poté vyválíme plát silný 3–5 mm, který rozkrájíme na čtverce, obdélníky nebo vykrájíme různé tvary. Potřeme žlutkem rozmíchaným s troškou vody a posypeme mandlemi a hrubozrnnou solí. Pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C dozlatova.

NÁŠ TIP

- ✓ Sušenky můžeme spolu se solí posypat a dochutit dalšími ingrediencemi - např. kmínem, mákem, drcenými mandlemi nebo sezamovými semínky

SUROVINY

300 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
200 g tvrdého sýru, 180 g másla, 2 vejce,
5–6 polévkových lžic bílého vína nebo vody,
1 kávová lžička soli, 1/4 lžičky bílého pepře
Na ozdobu: hrubozrnná sůl + žloutek na
potření, dále podle chuti - drcené mandle,
kmín, sezamová semínka nebo mák

TVAROHOVÉ SMAŽENKY BEZ LEPKU

POSTUP

Všechny suroviny smícháme v míse. Těsto na smaženky nasladko dochutíme skořicovým cukrem, variantu naslano ochutíme solí a pokrájenými čerstvými bylinkami. Těsto nabíráme menší lžicí, vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova.

SUROVINY

100 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
1 lžička cukru, 2 vejce, 150 g tvarohu,
3–4 lžice mléka, špetka soli,
1/2 sáčku Kypřicího prášku do pečiva
bez lepku Labeta, Skořicový cukr
Labeta nebo sůl a čerstvé bylinky

VOŇAVÝ PERNÍK BEZ LEPKU

POSTUP

Ze všech surovin vyšleháme hladké těsto, které nalijeme do vymazaného a bezlepkovou moukou vysypaného plechu a pečeme na 160 °C asi 40–45 minut.

NAŠE TIPY

- ✓ Do těsta můžeme přidat trochu strouhaných jablek, kokos nebo rozinky
- ✓ Těstem plníme košíčky na muffiny do více než 3/4 objemu. Pečeme 15–20 minut dle velikosti košíčků a typu trouby
- ✓ Horký perník na plechu i horké muffiny můžeme polít rozpuštěnou čokoládou a ozdobit oříšky nebo cukrářským posypem

SUROVINY

350 g Univerzální směsi bez lepku,
200 g cukru, 3 vejce, 125 ml oleje,
2 lžice kaka, 2 lžičky perníkového
koření, skořicový cukr Labeta,
2 lžice švestkových povidel nebo
marmelády, 250 ml mléka,
1 a půl Kypřicího prášku do pečiva
bez lepku Labeta





VLOČKOVÝ ŠTRÚDL BEZ LEPKU

POSTUP

Vločky smícháme s vodou, přidáme med, jogurt a Univerzální směs bez lepku. Promícháme a na plech vyložený pečicím papírem rozetřeme polovinu těsta do 10 cm širokého a 2 cm silného pruhu. Na něj rozprostřeme nastrouhaná jablka, posypeme skořicovým cukrem, rozinkami a ořechy. Zbývajícím rozváleným těstem jablka

přikryjeme. Pečeme při 200 °C asi 25 minut. Před dopečením potřeme rozpuštěným máslem.

SUROVINY

na těsto: 2 polévkové lžíce Univerzální směsi bez lepku Labeta, 2 hrnky vloček (rýžové, jáhlové, pohankové nebo jejich směs), 2–3 lžíce tekutého medu, 2 bílé neochucené jogurty, 1/2 hrnku vody,

na náplň: 4–5 nastrouhaných jablek, podle chuti mleté ořechy, skořicový cukr, rozinky

Vánoční cukroví

DOMÁCÍ PIŠKOTY BEZ LEPKU

POSTUP

Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme cukr. Lehce vmícháme žloutky a bezlepkovou Univerzální směs. Na plech vyložený pečicím papírem děláme lžičkou malé hromádky. Pečeme 8-10 minut na 180 °C, poté snížíme teplotu na 160 °C a dopečeme dozlatova (cca 5–6 minut).

NAŠE TIPY

- ✓ Piškoty můžeme použít do Bezlepkového pudingu Labeta, na cukroví, nepečené jogurtové nebo tvarohové dorty apod.
- ✓ Snadno vytvoříme sladké jednohubky - piškoty slemíme marmeládou, proložíme kolečkem banánu, propícháme párátkem a polijeme čokoládou

SUROVINY

80 g Univerzální směsi bez lepku Labeta,
60 g cukru krystal, 2 vejce



Univerzální směs bez lepku

*upečete s ní snad úplně všechno
– kynuté knedlíky, koláče, chléb, palačinky,
dort, cukroví a mnoho dalšího*



KOKOSOVÉ KULIČKY BEZ LEPKU

POSTUP

Do studeného mléka postupně vsypeme bezlepkovou Univerzální směs a za stálého míchání uvaříme kaši. Do vychladlé kaše přidáme cukr, změkklé máslo a ušleháme. Vmícháme kokos, sušené mléko a hmotu rozdělíme na 2 poloviny. Do jedné přidáme

lžíci kakaa a promícháme. Obě hmoty dáme ztuhnout do lednice. Potom z nich tvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm a obalujeme v kokosu. Hotové kuličky necháme ztuhnout v lednici.

SUROVINY

175 ml studeného mléka, 40 g Univerzální směsi bez lepku Labeta, 100 g cukru moučky, 150 g změkklého másla, 150 g kokosu, 50 g sušeného mléka

LINECKÉ CUKROVÍ BEZ LEPKU

POSTUP

Všechny suroviny důkladně smícháme a vypracujeme těsto, které rozválíme na 0,5 cm silný plát. Vykrajujeme různé tvary. Pečeme dozlatova na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C asi 8–10 minut. Po vychladnutí slepujeme marmeládou.

NÁŠ TIP

- ✓ Tvary vykrajujeme bez typického malého výkroje pro horní díl. Po slepení marmeládou potřeme horní díl rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme mandličkou nebo jiným ořechem. Jedno těsto tak poslouží jako základ pro dva různé druhy cukroví.

SUROVINY

300 g Univerzální směsi bez lepku Labeta + na podsypání, 150 g másla, 50 g moučkového cukru, 2 vejce, 2 Vanilinové cukry Labeta, marmeláda na slepení





MANDLOVÉ KAKAOVÉ CUKROVÍ BEZ LEPKU

POSTUP

Kakao a cukr prosejeme a smícháme s Univerzální směsí a mandlemi. Přidáme na kousky nakrájené máslo a vejce a vypracujeme pevné těsto. Vypracování těsta vyžaduje trpělivost - chvíli trvá, než se suroviny hnětením propojí. Hotové těsto zabalíme do fólie a necháme hodinu odležet v chladničce.

Troubu předehřejeme na 180 °C. Plechy vyložíme pečicím papírem. Odle-

želé těsto rozválíme na plát silný asi 3 mm a vykrajujeme tvary. Cukroví pečeme po dobu asi 12 minut (dle velikosti tvarů) a po upečení necháme vychladnout na papíře.

Cukroví nejlépe chutná poslepované vanilkovým nebo marcipánovým krémem.

SUROVINY

260 g Univerzální směsi bez lepků Labeta,
60 g drcených mandlí, 18 g holandského
kakaa, 80 g moučkového cukru,
150 g másla, 1 vejce



OŘECHOVÉ ROHLÍČKY

POSTUP

Suroviny na těsto smícháme a vypracujeme těsto, které necháme minimálně půl hodiny odležet v lednici. Z takto připraveného těsta tvarujeme rohlíčky, které dáváme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 175 °C do zrudnutí, tj. asi 12–15 minut.

Rohlíčky můžeme ozdobit krémem. Z mléka a bezlepkové Univerzální směsi uvaříme kaši. Po vychladnutí do kaše zašleháme máslo a cukr. Krém nanese na rohlíčky, můžeme dozdobit čokoládou nebo čokoládovým toppingem.

SUROVINY

Těsto: 160 g Univerzální směsi bez lepku Labeta, 1/2 kávové lžičky Kypřicího prášku bez lepku Labeta, 200 g cukru, 200 g mletých ořechů, 2 vejce

Krém: 30 g Univerzální směsi bez lepku Labeta, 250 ml mléka, 250 g másla, 50 g cukru

SEZNAM PŘIROZENĚ BEZLEPKOVÝCH VÝROBKŮ LABETA

Přechod na bezlepkovou dietu může být zpočátku složitý. Pokud jste však dostatečně trpěliví, zanedlouho zjistíte, že existuje mnoho potravin, které jste dosud konzumovali bez vědomí, že jsou přirozeně bez lepku. Abychom vám hledání takových výrobků usnadnili, připravili jsme pro vás seznam přirozeně bezlepkových produktů Labeta.

BIO třtinový želírovací cukr 3:1 340 g

Bramborová kaše 150 g

Bramborová kaše s mlékem 100 g

Dortové želé červené 10 g

Dortové želé čiré 10 g

Fruktóza (ovocný cukr) 500 g

Instantní droždí 7 g

Jedlá soda 50 g

Konzervační pomůcka 5 g

Kyselina citronová 40 g

Lako 100 g – kořenící směs
k nakládání okurek a zeleniny

Ovocný pektin 10 g

Skořicový cukr 20 g

Topping s příchutí jahoda 200 g

Topping s příchutí karamel 200 g

Topping s příchutí čokoláda 200 g

Vanilinový cukr 20 g

Ztužovač šlehačky 13 g

Želatina čirá 20 g

Želatina na vaječnou tlačenu 20 g

Želírfix 1:1 20 g

Želírfix 2:1 25 g

Želírfix s ovocným cukrem 20 g

Želírovací cukr 2:1 500 g

Želírovací cukr 3:1 500 g

Želírovací cukr 4:1 250 g

Želírovací cukr na jahody 425 g

Želírovací cukr třtinový 4:1 250 g

Želírovací ovocný cukr 250 g

NAKUPUJTE NA WWW.LABETA.CZ



Labeta, a.s.
Dřenice 81
537 01 CHRUDIM

Tel.: +420 469 687 257
Fax: +420 469 687 258
E-mail: eshop@labeta.cz

IČ: 49813749
DIČ: CZ49813749



www.facebook.com/labeta.cz



www.instagram.com/labetacz

www.labeta.cz