



Připravte si ty nejkrásnější Vánoce



Vánoční cukroví s láskou
Bez lepku i tradiční



Vánoční nákupní seznam



Nakoupíte na
www.labeta.cz





Mandlové rohlíčky bez lepku

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 100 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- › 80 g změkklého másla
- › 70 g blanširovaných mandlí
- › 30 g cukru moučka
- › Vanilinový cukr Labeta a moučkový cukr na obalování



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@lisci_mlsani



Rafinované višně v ořechovém kabátku

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 250 g Ořechové náplně Labeta
- › 5 vaječných bílků
- › 30 višní namočených v alkoholu
- › 20 g Vanilinového cukru Labeta a moučkový cukr na obalení



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE





Křehké ořechové stromečky

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 250 g nadrobno nasekaných vlašských ořechů
- › 200 g cukru moučka
- › 150 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- › 50 g másla
- › 2 bílky
- › 1/2 sáčku Vanilinového cukru Labeta
- › 1 lžička mleté skořice
- › 1 lžička rumu nebo pár kapek rumového aroma



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@nonglutine



Ořechová omáčka na dezerty

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 265 g kyselějších jablek
- › 120 ml mléka
- › 100 g Ořechové náplně Labeta
- › 2 polévkové lžíce másla
- › trochu vody



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE





Makový přeliv na dezerty

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 265 g švestek
- › 100 g Makové náplně Labeta
- › 100 ml vody nebo mléka
- › 2 polévkové lžíce másla
- › 2 polévkové lžíce rumu



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE





Tartaletky s pomerančovou náplní

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 255 g Lineckého cukroví bez lepek
- › 100 ml smetany
- › 100 g másla
- › 75 g cukr krupice
- › 3 vejce
- › 1 kus pomeranče v BIO kvalitě



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@nonglutine

Skořicové perníčky

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 400 g hladké mouky (+ na podsypání)
- › 200 g moučkového cukru
- › 150 g medu
- › 2 vejce
- › 1-2 lžičky perníkového koření
- › 1 lžičku Jedlé sody Labeta
- › 1 lžičku Skořicového cukru Labeta
- › kůru z 1/2 citronu
- › 1 lžici kakaa
- › 1 žloutek rozšlehaný s trochou mléka



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE





Bezlepkové andulky

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

1. TĚSTO

- › 210 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- › 140 g změkklého másla
- › 70 g cukru moučka

2. TĚSTO

- › 200 g strouhaných ořechů
- › 140 g cukru moučka
- › 3 bílky
- › špetku soli
- › nastrouhanou kůru z BIO citronu
nebo pomeranče
- › malou skleničku pikantní
marmelády



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE





Perníkovník

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

NA TĚSTO:

- › 540 g Perníku Labeta
- › 200 g změkklého másla
- › 2 vejce
- › 6 lžic medu

NA NÁPLŇ:

- › 1 sáček Puding s vanilkovou příchutí bez lepku Labeta
- › 300 ml mléka
- › 1 vanička mascarpone (můžete nahradit 1/2 kostky změkklého másla)
- › 3 lžíce cukru
- › domácí povidla



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE





Myslivecké cukroví bez lepku

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 255 g Lineckého cukroví bez lepku
- › 200 g mletých vlašských ořechů + pár celých na ozdobu
- › 200 g cukru moučka
- › 100 g másla
- › 4 vejce



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@nonglutine

Vystřihněte si jmenovky na dárky







Křehké makové trojhránky

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 250 g Makové náplně Labeta
- › 275 g listového těsta
- › 80 ml vody
- › 1 polévkovou lžici rumu
- › 1 žloutek na potřetí před pečením
- › cukr moučku na závěrečné pocukrování



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



Když se všechno sní, ještě než přijde Ježíšek

Obsahuje
27 % lískových
ořechů



S 8 druhů
voňavého
koření



Skvěle
namíchaná směs
pro křehké
cukroví



Pečení ve formě
nebo domácí
pekárně



Droždí je
součástí balení

To nejlepší pro vaše vánoční přípravy
nakoupíte na www.labeta.cz

