



Labeta

Pro ty nejhezčí
Velikonoce...



Žijte bez omezení

VYZKOUŠEJTE
NOVINKU



Inspirojte se našimi recepty... ➔



Mechové bezlepkové cupcakes

NÁKUPNÍ SEZNAM K RECEPTU

NA TĚSTO

- › 270 g směsi Bábovka bez lepku Labeta
- › 100 g cukru
- › 100 g mléka
- › 70 g čerstvého špenátu
- › 60 g rozpuštěného másla
- › 40 g Vanilinového cukru Labeta
- › 2 celá vejce
- › 1 Kypřicí prášek do pečiva bez lepku Labeta

NA KRÉM

- › 1 tvaroh
- › 1 smetana ke šlehání
- › 20 g Vanilinového cukru Labeta



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@denik_z_domaci_kuchyne



Makový pohankový pletenec

NÁKUPNÍ SEZNAM K RECEPTU

NA TĚSTO

- › 500 g Pohankové mouky hladké Labeta
- › 160 g mléka
- › 70 g cukru
- › 60 g změkčlého másla
- › 20 g Vanilinového cukru Labeta
- › 1 sáček Sušeného droždí Labeta
- › 1 vejce
- › špetka soli

NA KRÉM

- › 1 Náplň maková Labeta
- › 90 ml mléka
- › 10 ml rumu
- › 10 g Vanilinového cukru Labeta
- › 2 lžičky másla
- › 1 lžička skořice
- › citronovou kůru z chemicky neošetřeného citronu



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@denik_z_domaci_kuchyne



Velikonoční mechový dort bez lepku

NÁKUPNÍ SEZNAM K RECEPTU

NA TĚSTO

- › 6 lžic Univerzální směsi bez lepku Labeta
- › 6 lžic moučkového cukru
- › 6 vajec
- › 1 lžička Kypřicího prášku do pečiva bez lepku Labeta
- › zelené potravinářské barvivo

NA KRÉM

- › 400 ml smetany ke šlehání
- › 2 lžice cukru
- › 1 lžička Ztužovače šlehačky Labeta
- › citronová kůra
- › šťáva z jednoho citronu



CELÝ RECEPT
NAJDETE ZDE



S laskavým svolením
@nonglutine