

## Lingonkaka

100 g smör eller margarin, rumsvarmt  
2,5 dl farinsocker  
2 ägg  
1 dl gräddfil  
1 dl lingonsylt  
200 g (ca 3,5 dl) Finax Glutenfri Mjölmix alt. Lågproteinmix  
2 tsk pepparkakskryddor  
1,5 tsk bakpulver

1. Sätt ugnen på 175 °.
2. Smörj och bröa en 1,5 L form
3. Rör samman smör och farinsocker – tillsätt äggen ett i taget.
4. Tillsätt gräddfil och lingonsylt.
5. Blanda mjölmix, bakpulver och pepparkakskryddor till en jämn smet.
6. Häll smeten i formen.
7. Grädda på nedersta felsen i ugnen ca 50 minuter.

## Fika-kransar

Ca 20 st

100 g smör eller margarin, rumsvarmt  
1 dl socker  
1 dl gräddfil  
270 g (ca 4,5 dl) Finax Glutenfri Mjölmix  
1 tsk bakpulver

DEKORATION  
Pärsocker

1. Sätt ugnen på 225 °.
2. Rör smör och socker mjukt.
3. Tillsätt övriga ingredienser och blanda till en jämn deg.
4. Dela degen i 20 bitar, rulla till längder och forma till kransar eller kringlor. Doppa i pärlsocker.
5. Lägg kransarna på bakpappersklädd plåt och grädda i mitten av ugnen ca 10 minuter.

## Kladdiga chokladmuffins

15-20 st

175 g smör eller margarin, smält  
2 ägg  
3 dl socker  
1,5-2 tsk vaniljsocker  
90g (ca 1,5 dl) Finax Glutenfri Mjölmix alt. Lågproteinmix  
4 msk kakao

DEKORATION  
Florsocker

1. Sätt ugnen på 175 °.
2. Vispa ägg och socker pösigt.
3. Tillsätt de torra ingredienserna och tillsätt det smälta avsvalnade fettet.
4. Blanda till en jämn smet och fördela i stadiga muffinsformar.
5. Grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter – de ska vara kladdiga inuti.
6. Låt svalna och dekorera med florsocker.



Vi har samlat glutenfria recept som ska hjälpa dig i köket.  
Vill du ha mer information eller fler recept är du välkommen att besöka vår hemsida [www.finax.com](http://www.finax.com)  
Glöm inte bort att glutenfri mat är som all annan mat - det ska vara gott, nyttigt och spännande!



Finax AB, Box 15023, 250 15 Helsingborg  
Tel: +46 42 29 51 50. Fax: +46 42 29 38 67  
[www.finax.com](http://www.finax.com)



## Fikadax

## Finax glutenfria mjölmixer

## Hastkaka

4 dl Finax Grov Glutenfri Mjölmix (200 g)  
1 dl socker  
2 tsk bakpulver  
1 tsk stött kardemumma 75 g margarin  
1 ägg  
1,5 dl vatten  
3 msk hackad mandel  
3 msk pärlsocker

1. Sätt ugnen på 200°. Smörj och mjöla en bakform som rymmer 1 1/2 liter.
2. Blanda mjölmixen, socker, bakpulver och kardemumma. Finfördela fettet i blandningen.
3. Tillsätt ägg och vatten och rör smeten slät.
4. Häll smeten i den smorda och mjölade bakformen. Garnera med pärlsocker och hackad mandel. Grädda i nedre delen av ugnen, i ca 30 minuter.
5. Låt den nygräddade kakan svalna en kort stund i bakformen.

## Cookies med jordnötter

ca 40 st

100 g smör eller margarin  
1 ½ dl florsocker  
3/4 dl socker  
1 ägg  
150 g (ca 2 ½ dl) Finax Glutenfri Mjölmix alt. Lågproteinmix  
½ msk kakao  
½ tsk bakpulver  
1 ½ dl grovhackade jordnötter (65 g)  
50 g grovhackad mörk choklad

1. Vispa smör, florsocker, socker vitt och pösigt. Ta ägget och vispa till en jämn smet.
2. Blanda samman mjölmix, kakao och bakpulver.
3. Blanda ner mjölblandningen i smeten. Vänd till sist i de hackade jordnöterna och chokladhacket och blanda till en jämn smet.
4. Klicka ut smeten med hjälp av två skedar på en plåt med bakplåtspapper.
5. Grädda i mitten av ugnen i 200°, ca 8 min.
6. Låt svalna på galler.

## Gifflar med mandelmassa

ca 10 st

15 g jäst  
1 1/4 dl mjölk  
1/2 msk Fiber Husk  
1 msk socker  
1/2 krm salt  
40 g rumsvarmt smör eller margarin  
ca 3 1/2 dl Finax Glutenfri Mjölmix (200 g)  
50 g mandelmassa  
1 msk smör eller margarin  
1 ägg

1. Smula ner jästen i en degbunke och tillsätt den kalla mjölken och fiberhusk. Rör om tills jästen är upplöst. Låt blandningen svälla i ca 10 minuter.
2. Under tiden görs fyllningen. Riv mandelmassan och tillsätt matfettet. Rör samman till en slät massa.
3. Tillsätt socker och salt i degvätskan och klicka därefter ner matfettet. Blanda sist ner mjölblandningen, men spara lite till utbakningen. Vispa degen med maskin i ca 5 minuter.
4. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och knåda den väl. Dela upp den i två lika degbitar som formas till bullar.
5. Kavla ut bullarna till runda plattor, ca 3 mm tjocka. Sporra upp varje platta i 5 trekanter.
6. Lägg en klick fyllning vid basen på varje trekant. Rulla samman mot spetsen.
7. Lägg gifflarna på bakpappersklädd plåt med degspetsen i botten.
8. Ställ bullarna att jäsa övertäckta i ca 2 timmar. Sätt ugnen på 250°.
9. Pensla de färdigjästa bullarna med lätt uppvispat ägg och grädda dem i mitten av ugnen i ca 10 minuter.

## Spröda vaniljkakor

ca 30 st

125 g smör eller margarin, rumsvarmt  
1 dl socker  
180 g (ca 3 dl) Finax Naturligt Glutenfri Mjölmix  
2 tsk vaniljsocker  
2 tsk bakpulver

1. Rör smör och socker mjukt.
2. Blanda i övriga ingredienser till en smidig deg.
3. Rulla små bollar (ca 3 cm i diameter) och lägg på bakpappersklädd plåt, tänk på att kakorna flyter ut.
4. Grädda i mitten av ugnen i 150° ca 20 minuter.

## Choklad & müslikakor

ca 25 st

6 dl Finax Glutenfri Fruktmüsli  
1 1/2 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
1 msk kakao  
3 äggvitor  
100 g smör

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Smält smöret och häll över och blanda väl. Låt svalna.
3. Vispa upp tre äggvitor och vänd ned dem i smeten.
4. Bred ut smeten ca 25 x 25 cm på en bakpappersklädd långpanna.
5. Grädda i 200° i 8-10 minuter.
6. Skär kakan i rutor när den svalnat något.

## Kokosrulle

3 ägg  
2 dl socker  
3 dl kokosflingor  
1 dl Finax Glutenfri Mjölmix  
1 tsk pofiber  
1,5 tsk bakpulver

Fyllning:

100 g smör  
1,5 dl florsocker  
2 tsk vaniljsocker  
1 äggula

Blanda smör och florsocker till en smet, blanda i vaniljsocker och äggula, rör till en slät fyllning.

1. Sätt ugnen på 250°.
2. Vispa ägg och socker pösigt.
3. Blanda i övriga ingredienser, till en jämn smet.
4. Bred ut på en bakplåtsskådd långpanna.
5. Grädda i ugnen på mittersta falsen, ca 5 minuter.
6. Stjälp upp kakan på ett bakplåtspapper med kokosflingor.
7. Låt kallna, dra bort pappret, bred på fyllningen och rulla ihop, låt vila i kylen före skivning.