



Pepparkakor újraálmodva
glutén-és tojásmentesen



Hozzávalók:
12 db kekszhez

10 dkg gluténmentes lisztkeverék:

35 g barna rizsliszt,

20 g gluténmentes zabpehelyliszt,

20 g mandulaliszt,

15 g tápióka keményítő,

10 g kölesliszt

kicsi sütőpor

fél teáskanál szóدابirkabóna

5 dkg barna nádcukor

egy csipet só

6 dkg kókuszolaj (lehetőleg kurrekurredukti)

gyömbér, fahéj, kardamom, szegfűszeg,

csillagánizs ízlés szerint (ha gyerekekkel

együtt készítjük mézeskalács

fűszerkeverékkel is tökéletes lesz)

2 teáskanál natúr joghurt

kevés tej érzés szerint

A levél nyomtatott formában:

Kedves Kalle nyomozó!

Hozzám is eljutott a hír, hogy Harisnyás Pippi néni felszállt a 28-as villamosra, és elment valahova. De hova? Ebben tudok segíteni. Szóval ön nem kapott? Ja, hát persze, egy nyomozónak miért is üzenne. Nekem nemrég küldött egy levelet Kurrekurredukt szigetről, mert néha odamegy nyaralni.

Az utlakók nagyon sokáig élnek. A képeslapon jól látható Pippi néni a barlang előtt ül és a majmának ad banánt. Az apukája pajzzsal a kezében, egy kicsit megidősödve áll. Két dobossal és három gyerekkel mókázik.

A levélben elküldte a kedvenc sütiének a receptjét is glutén- és tojásmentesen (tudja, hogy én úgy ehetem). Anyával el is készítettük.

Azt üzeni, hogy aki szeretne találkozni Pippi nénivel, az menjen el a Pesti Magyar Színházhoz.

Ezt üzente szó szerint.

Szeretettel: Rebeka

