



Uutuus!

Dansukker Vaalea Luomusiirappi

Pehmeän täyteläinen uutuus! Herkullinen, lempeästi voitoffeelta maistuva Vaalea Luomusiirappi hurmaa lettujen kaverina ja jälkiruokakastikkeena. Kokeile myös rohkeasti ruoanlaitossa, ota avuksi leivonnassa tai lisää mukavasti makua tuttuihin kuumiin juomiin.

Dansukker

Suomen Sokeri Oy, 02460 Kantvik
Kyluttajapalvelu:
pub. 0800 0 4400 (klo 12-15)
www.dansukker.fi

Nopea herkkuihetti:
Kupillinen kuumaa kahvia tai kaakaota, päälle jäätelöä tai kermavaahtoa ja Vaaleaa Luomusiirappia.



Dansukker
Vaalea Luomusiirappi
PEHMEÄN
TÄYTELÄINEN
UUTUUS!

Itse tehty granola

NOIN 8 DL

- 3 dl (isoja) kaurahiutaleita
- 2 dl ruishiutaleita
- 2 dl cashewpähkinöitä
- 1 dl auringonkukansiemeniä
- 1 dl kurpitsansiemeniä
- 1–2 tl kanelia
- 1 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
- 1/2 dl rypsiöljyä

Lisäksi halutessasi:
1 dl kookoslastuja
1 dl kuivattuja karpaloita



Vinkki:
Nauti marjojen
ja jogurtin kera.

1. Kuumenna uuni 160 asteeseen.
2. Yhdistä kaikki kuivat aineet kookoslastuja ja karpaloita lukuunottamatta kulhossa.
3. Sekoita siirappi ja öljy huolellisesti joukkoon. Levitä seos leivinpaperoidulle uunipellille.
4. Paista uunin alaosassa 15–25 minuuttia. Sekoita viiden minuutin välein ja tarkkaile, ettei granola tummu liikaa.
5. Ota granola uunista ja anna jäähtyä. Sekoita halutessasi kookoslastut ja/tai karpalot joukkoon. Säilytä kannellisessa lasipurkissa.



Ompulletut

4–5 ANNOSTA

Lettutaikina

- 2 ¼ dl puolikarkeita vehnä jauhoja
- 1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
- 3/4 tl suolaa
- 1 ½ tl kanelia
- 4 dl vichyä
- 2 kananmunaa
- 1 (n. 175 g) omena kuorittuna ja raastettuna

Paistamiseen

- 50 g voita tai margariinia

Tarjoiluun

- Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

Mittaa lettutaikinan kuivat aineet kulhoon. Lisää vichy ja sekoita sileäksi. Lisää kananmunat ja omenaraaste joukkoon. Anna taikinan turvota 15 minuuttia huoneenlämmössä. Paista isoja tai pieniä lettuja.

Tarjoa Dansukker Vaalean Luomusiirapin kanssa.

Vinkki:

Katso herkullisen lettupyramidin ohje dansukker.fi



Gluteeniton omenapiirakka

8 ANNOSTA

Muru

- 40 g voita tai margariinia
- 4 dl maissihiutaleita (corn flakes)
- 1/2 dl Dansukker Taloussokeria
- 2 rkl Dansukker Vaniljasokeria
- 2 rkl vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
- 2 tl kanelia

Taikina

- 3 ½ dl vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
- 1/2 dl Dansukker Taloussokeria
- 1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
- 100 g voita tai margariinia sulatettuna
- 2 kananmunaa

Pinnalle

- 3 (noin 360 g) keskikokoista omenaa
- 1/2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

1. Mittaa muruseoksen aineet kulhoon ja rouhaise ne murumaiseksi käsin tai yleiskoneessa.

2. Mittaa taikinan kuivat aineet kulhoon, sekoita hyvin. Lisää siirappi, sulatettu rasva ja kananmunat. Sekoita tasaiseksi taikinaksi ja kaada taikina voideltuun piirasvuokaan, yhteen ø 27 cm tai kahteen ø 20 cm. Raasta kuoritut omenat karkeaksi ja levitä raaste taikinan päälle vuokaan, valuta siirappi omenaraasteen päälle ja ripottele muruseos pinnalle.

3. Paista uunin keskiosassa 200 asteessa 20–25 minuuttia. Tarjoa piirakka haaleana Dansukker Vaalean Luomusiirapin ja kerma-vaahdon kanssa.

*Mehevä
ja herkullinen
omenapiirakka
maistuu kaikille!*

