



Nem glutenfri opskrift fra Doves Farm på lagkagebunde. Kan nydes af alle!

Ingredienser

150 g smør*
150 g sukker
2 dråber vaniljeekstrakt
2 æg**
150 g glutenfrit selvhævende hvidt mel
fra Doves Farm (Self-raising White Flour)
3 spsk. mælk***
3 spsk. marmelade
1 tsk.. flormelis



2 runde, smurte springforme på 20 cm i diameter, med et stykke bagepapir i bunden

Alternativer:

* 150 g vegetabilsk smør/margarine
** 2 spsk. kikærtemel + 4 spsk. vand
*** 3 spsk. vegetabilsk 'mælk'

Metode

1. Forvarm ovnen til 190 ° C / Varmluft 170 ° C
2. Afvej smør, sukker og vanilje i en skål og pisk, indtil det er let og luftigt
3. Slå æggene ud i skålen et ad gangen, og sørg for, at det hele er godt blandet sammen, før næste æg
4. Sigt melet i skålen og rør det hele sammen
5. Pisk mælken i
6. Fordel blandingen i de to springforme
7. Bag dem i 15-20 minutter
8. Fjern bundene fra springformene og lad dem køle af
9. Spred 3 spsk. af din foretrukne marmelade på begge bunde, helt ud til kanterne.
10. Evt. kan flødeskum og jordbær i skiver lægges ovenpå marmeladen og dernæst lægge bundene sammen med marmeladesiderne mod hinanden.
11. Drys med flormelis og pynt med flødeskum eller jordbær og smeltet chokolade.



Nem glutenfri opskrift på pandekager fra Doves Farm. Kan nydes af alle!

Ingredienser

200 g glutenfrit hvidt mel fra Doves Farm (Plain white Flour)

2 æg*

500 ml mælk**

1 spsk. olie

Alternativer:

* 1 spsk. kikaertermel + 2 spsk. vand

** 500 ml vegetabilsk 'mælk'

Metode

1. Afvej melet i en stor skål
2. Tilsæt æggene et ad gangen
3. Pisk noget af mælken i, og pisk det herefter i lidt ad gangen, til en tynd dej opstår
4. Dejen er nu klar til at brug, men den kan også stå i køleskabet i op til 12 timer!
5. Smelt lidt olie på panden, og sørg for, at panden er godt varm
6. Hæld lidt dej på panden og drej dejen rundt, så pandens overflade er dækket af dej til kanten
7. Når pandekagen er gylden og tør på oversiden, vendes pandekagen. Skru ned for varmen, hvis pandekagen bliver for mørk.
8. Varm pandekagen igennem på den anden side, indtil pandekagen er gylden. Læg pandekagerne på en tallerken og hold dem lune under et klæde.
9. Drys med sukker, evt. friskpresset citronsaft og topping efter eget valg.





Nem glutenfri opskrift på hvidt brød fra Doves Farm. Kan nydes af alle!

Ingredienser

2 æggehvider*
6 spsk. olie
1 tsk. eddike
2 spsk. sukker
1 tsk. salt
400 ml vand
500 g glutenfrit hvid brød blanding fra
Doves Farm (Plain White Bread Flour)
2 tsk. tørgær fra Doves farm



Smurt brødform til 1 kg brød

Alternativer:

* 20 g kikærtemel + 60 ml vand

Metode

1. Forvarm ovnen til 220 ° C / varmluft 200 ° C
2. Hæld æggehvider, halvdelen af olien, eddike, sukker, salt og vand i en skål og pisk rigtig godt
3. Hæld melet i væsken, tilsæt tørgær og pisk dejen, til den er glat og tyk
4. Hæld den resterende olie over dejen, og vend dejen sammen med en ske til en blød dej
5. Hæld dejen i en smurt form til 1 kg, og glat toppen ud med en våd hånd.
6. Læg et stykke smurt plastfilm over brødformen og lad dejen hæve op til kanten.
7. Bag i ovnen i 55-60 minutter
8. Tag brødet ud af formen, når det er kølet lidt af, og lad brødet køle helt af, før der skæres i det.
9. Kan også bruges til pizzabund.



Nem glutenfri opskrift på tærtedej fra Doves Farm. Kan nydes af alle!

Ingredienser

200 g glutenfrit hvidt mel fra Doves Farm
(Plain White Flour)
100 g smør*
4-6 spsk. koldt vand

Alternativer:

* 100 g vegetabilsk smør/margarine

Metode

1. Afvej mel og smør i en stor skål
2. Brug en gaffel og arbejd smørret ind i melet indtil blandingen ligner brødkrummer (brug ikke fingrene)
3. Rør vand nok i, til at dejen let hænger sammen, som en blød let klæbrig dejkugle
4. Dæk dejen med pergament eller plastfolie og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter
5. Rul den kolde dej ud mellem to stykker bagepapir, drysset med mel
6. Læg fx æbler i en tærteform og overfør forsigtigt den udrullede dej til tærteformen. Tryk forsigtigt dejen ned over æblerne. Skær kanten til rundt om formen. Bagetiden afhænger af din opskrift på tærte.
7. Prøv også at trykke små runde dejskiver ud og læg dem i smurte muffinforme. Fyld marmelade i formen og bag dem, indtil gyldne – 10-12 minutter ved 180 grader





Nem glutenfri opskrift på chokoladebrownie fra Doves Farm. Kan nydes af alle!

Ingredienser

150 g chokolade
100 g smør*
200 g sukker
100 g glutenfrit hvidt mel fra Doves Farm
(Plain White Flour)
1 tsp glutenfri bagepulver
3 æg**

150x200 mm kageform



Alternativer:

* 100 g vegetabilsk smør/margarine

** 3 spsk. kicærtemel + 6 spsk. vand

Metode

1. Smør din bageplade og forvarm ovnen til 180 ° C / varmluft 160 ° C
2. Bræk chokoladen i stykker og smelt det i mikrobølgeovn på fuld effekt i ca. 60 sekunder (nøjagtige tid afhænger af chokolade) – eller smelt det i en gryde over vandbad
3. Rør i chokoladen, hvis det ikke er helt smeltet, så giv det et par sekunder mere i mikrobølgeovnen
4. Tilsæt smør til den varme chokolade og rør indtil det hele er kombineret
5. I en anden skål blandes mel, bagepulver og sukker. Undlad evt. bagepulveret, hvis brownies skal falde mere sammen
6. Pisk æggene i
7. Hæld dejen i en 150x200 mm kageform og glat toppen ud
8. Bag kagen i 22-25 minutter. Lad kagen køle af, inden den skæres i firkanter
9. Spis den som den er, tilføj en klat is eller pynt med friske bær