

## RETETE PENTRU PRAJITURI, TORTURI, CREME - FARMO



### **COLOMBA FARA GLUTEN** (cozonac fara gluten, specific Pastelui)

#### **Ingrediente:**

500g faina Fibrepan, 6 oua (300g), 200g zahar, 200g margarina sau unt, 150ml apa, 40g drojdie proaspata, 2-3 plicuri zahar vanilat, 5g sare, 150g coaja de portocale confiate/stafide sau pepite de ciocolata dupa gust, 5g esenta de portocale.

#### **Mod de preparare:**

1) se amesteca toate ingredientele (cu exceptia confiatelor), intr-un robot de bucatarie la viteza medie timp de 10 minute.

2) se adauga confiatele sau stafide etc... dupa gust si se amesteca inca 2 minute.

3) se pune aluatul in 3 tavi (forma de porumbel) a cate 450g fiecare.

4) se lasa la dospit acoperite cu un prosop umed pentru 70-90 minute (pana cand isi dubleaza volumul) la temperatura de 25/30°C.

5) inainte de a se pune in cuptor se decoreaza cu: glazura (vezi reteta), migdale intregi, granule de zahar si zahar pudra. Se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de 45 minute. Dupa 45 minute se opreste cuptorul si se lasa usa intredeschisa apoi se lasa inca 15 minute pentru a se usca.

#### **Ingrediente pentru glazura:**

20g faina Fibrepan, 3 albusuri (150g), 100g zahar, 100g faina de migdale.

#### **Mod de preparare:**

se amesteca faina Fibrepan cu faina de migdale. Se bat albusurile spuma adaugand zaharul apoi se adauga faina peste albusuri amestecand inca 3 minute. Cu aceasta glazura se acopera Colomba inainte de a se introduce in cuptor.



### **COLOMBA FARA GLUTEN, FARA LACTOZA** (cozonac specific Pastelui)

#### **Ingrediente:**

500g faina LP Low Protein, 6 oua(300g), 300g zahar, 200g margarina ,150ml apa,40g drojdie proaspata, 2-3 plicuri zahar vanilat, 5g sare, 150g coaja de portocale confiate/stafide sau pepite de ciocolata dupa gust, 5g esenta de portocale.

#### **Modul de preparare:**

- 1) se amesteca toate ingredientele( cu exceptia confiatelor),intr-un robot de bucatarie la viteza medie timp de 10 minute.
- 2) se adauga confiatele sau stafide etc... dupa gust, si se amesteca inca 2 minute.
- 3) se pune aluatul in 3 tavi (forma de porumbel) a cate 450g fiecare.
- 4) se lasa la dospit acoperite cu un prosop umed timp de 70-90 minute (pana cand isi dubleaza volumul) la temperatura de 25/30°C.
- 5) inainte de a se pune in cuptor se decoreaza cu: glazura (vezi reteta ), migdale intregi, granule de zahar si zahar pudra. Se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de 45 minute. Dupa 45 minute se opreste cuptorul si se lasa usa intre deschisa apoi se lasa inca 15 minute pentru a se usca.

#### **Ingrediente pentru glazura:**

20g faina fibrepan, 3albusuri(150g), 100g zahar, 100g faina de migdale.

#### **Mod de preparare:**

se amesteca faina LP Low Protein cu faina de migdale. Se bat albusurile spuma adaugand zaharul apoi se adauga faina peste albusuri amestecand inca 3 minute. Cu aceasta glazura se acopera Colomba inainte de a se introduce in cuptor.



### **BISCUITI CROCANTI FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

250g Croccante(pudra pentru biscuiti farmo)

#### **Mod de preparare:**

Se pune Croccante pe o tava acoperita cu hartie cerata, de circa 0,5cm .Se coace pentru circa 6-8 minute la180°C. Se scoate din cuptor, inca cald si moale (daca se raceste nu se poate taia) si se taie in patratele sau forma dorita. Dupa racire se pot servi.



## **TARTA FARA GLUTEN**

### **Ingrediente:**

250g faina Fibrepan, 100g zahar, 125g unt, 1 ou (60g), 1 plic praf de copt.

### **Mod de preparare:**

- 1) Untul se inmoaie si se amesteca cu celelalte ingrediente cu mixerul la viteza minima (circa 6 minute) pana se obtine o compozitie pufoasa si omogena
- 2) se lasa la repaus acoperit pentru 20 minute, (aluatul trebuie sa fie rece).
- 3) se intinde o parte din aluat cu sucitorul pana se obtine o foaie de 0,5 cm si se pune intr-o tava unsa cu unt de diametru 30cm;
- 4) dupa gust se tartineza cu dulceata sau (ex.LEMONCREM, PRONTOCREM FARMO)
- 5) din restul de aluat se modeleaza cateva suvite sau o foaie subtire si se pune (decoreza) peste dulceata.
- 6) se coace in cuptor la 180°C pentru circa 40 minute.



## **TARTA fara gluten, fara lactoza**

### **Ingrediente:**

250g faina LP Low Protein, 100g zahar, 125g margarina, 1 ou(60g), 1 plic praf de copt.

### **Mod de preparare:**

- 1) Margarina se inmoaie si se amesteca cu celalalte ingrediente cu mixerul la viteza minima (circa 6 minute) pana se obtine o compozitie pufoasa si omogena.
- 2) acoperit se lasa compozitia la repaus pentru 20 minute in frigider, (aluatul trebuie sa fie rece)
- 3) se intinde o parte din aluat cu sucitorul pana se obtine o foaie de 0,5 cm si se pune intr-o tava unsa cu unt de diametru 30cm;
- 4) dupa gust se tartineza cu dulceata sau (ex.LEMONCREM, PRONTOCREM FARMO)
- 5) din restul de aluat se modeleaza cateva suvite sau o foaie subtire si se pune (decoreza) peste dulceata.
- 6) se coace in cuptor la 180°C pentru circa 40 minute.



### **LEMONCREM - Crema pentru prajituri fara gluten**

#### **Ingrediente:**

250g Lemoncrem, 190 ml apa, 1 ou(60g)

#### **Mod de preparare a LEMONCREM:**

Se amesteca ingredientele cu robotu de bucatarie sau mixerul si se lasa la repaus 10 minute. Crema se foloseste pentru tarte, prajituri si se coace obisnuit (indicat in functie de reteta prajiturii).

### **TARTA CU LAMAIE fara gluten**

Se prepara un aluat pentru tarta (vezi reteta) din care se intinde o foaie de 0,5 cm si se transfera intr-o tava. Se tartineaza cu Lemoncrem (vezi reteta) si se coace in cuptor timp de 30 minute la 180°C. Se lasa la racit si se orneaza cu feliute subtiri de lamaie iar apoi se acopera uniform cu un strat de gelatina (gelatina se prepara cum e indicat pe plic).

### **BARCUTE CU LAMAIE fara gluten**

In tavite (model barcute, rotunde) se pune o foaie (aluat pentru tarta) de 0,3 cm grosime se umple cu crema „Lemoncrem” (vezi reteta) si se coace in cuptor timp de 15-20 minute la 180°C . Se lasa la racit si se acopera fiecare cu un strat de gelatina (gelatina se prepara cum e indicat pe plic).



### **MUFFIN FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

500g faina Muffin Mix, 200ml apa calda la (40-45°C)

#### **Mod de preparare:**

Intr-un vas se varsa faina Muffin Mix si se adauga apa calda. Se amesteca continuu 2 minute cu mixerul la viteza maxima. Din aluatul obtinut se pune in tavite mici pentru briose pana la jumătate. Se pune in cuptor la inaltimea medie a cuptorului si se coace la 200°C timp de circa 20 minute. Se scoate din cuptor si se lasa la racit.



### **PANDISPAN FARA GLUTEN (Blat de tort fara gluten)**

#### **Ingrediente:**

FIBREPAN : 200g

Oua intregi 150g(3 oua)

Zahar 150g

Praf de copt 10g

2 plicuri zahar vanilat

#### **Mod de preparare:**

Se bat albusurile spuma cu mixerul dat la viteza maxima adaugand cate putin zaharul si galbenusurile pana se obtine o compozitie omogena.

Separat, se amesteca faina FIBREPAN, praful de copt si vanilia, apoi incet, cu grija , se adauga compozitia obtinuta din ou si se amesteca cu delicatete cu mixerul la cea mai mica viteza.

Se toarna compozitia intr-o forma pentru blat de tort, in prealabil unsa cu unt, avand diametrul de circa 30 cm .

Se pune la copt in cuptor , preincalzit la 180°C , timp de 40/50 minute.



### **PANDISPAN FARA GLUTEN, FARA LACTOZA**

#### **Ingrediente:**

LP Low Protein : 200g

Oua 150g (3 oua)

Zahar 150g

Praf de copt 10g

zahar vanilat 2 plicuri

#### **Mod de preparare:**

1) Se bat albusurile spuma cu mixerul, dat la viteza maxima, adaugand cate putin zaharul si galbenusurile pana se obtine o compozitie omogena.

2) Separat, se amesteca faina LP Low Protein, praful de copt si vanilia, usor se adauga amestecul de faina peste compozitia din albusul de ou si se amesteca cu delicatete cu mixerul

la cea mai mica viteza.

3) Se toarna compozitia intr'o forma pentru blat de tort, in prealabil unsa cu ulei, avand diametrul de circa 30 cm

4) Se pune la copt in cuptorul preincalzit, la 180°C , timp de 40/50 minute



### **PANDORO (COZONAC FARA GLUTEN SPECIFIC CRACIUNULUI)**

#### **Ingrediente:**

250g faina Fibrepan, 250ml apa la (37 °C), 50g drojdie, se framanta si se lasa la dospit timp de 40-50 minute.

#### **Preparare:**

510g din aluatul obtinut, 1kg faina Fibrepan, 12 oua(600g), 15 galbenusuri ( 300g), 500g zahar, 600g unt, 300 ml apa, 150g unt de cacao, arome dupa gust (ex zahar vanilat, esenta de portocale), 10g sare.

Mod de preparare:

- 1) Se pune intr-un vas mai mare (atentie sa cuprinda toate ingredientele) se pune: aluatul, faina, apa, ouale, sare si se amesteca cu mixerul 5 minute la viteza 1°.
- 2) se adauga cate putin zaharul, galbenusurile cate unul, se amesteca continuu inca pentru 5 minute la viteza 2°.
- 3) se adauga untul, untul de cacao si aromele, se continua a mixa la viteza 2° (circa 5 minute) pana se obtine un aluat pufos, lucios si omogen.
- 4) se ia cate 450g de aluat si se pune in tava de 500g fiecare unse in prealabil cu unt si unt de cacao.
- 5) se lasa la dospit pentru 90 minute la 30-32 °C,
- 6) se coace in cuptor la 170-180°C timp de 45 minute.
- 7) dupa coacere se lasa cozonacii la racit in tavi, apoi se scot.



### **CHEC MARMURA CU CACAO FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

250g Muffin Mix Farmo, 100ml apa calda la 40/45°C , 25g cacao, 1 lingura zahar pudra cu gust de vanilie.

#### **Mod de preparare:**

- 1) Faina Muffin Mix se pune intr-un vas, se adauga apa calda, si se amesteca continuu cu mixerul sau robot de bucatarie pana se obtine un aluat omogen.
- 2) se imparte aluatul in doua. Intr-o parte se adauga cacao si amestecati foarte bine.
- 3) intr-o tava de 22 cm diametru unsa in prealabil, se varsa aluatul alb apoi se adauga aluatul cu cacao.
- 4) se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de circa 45 minute.
- 5) dupa ce se raceste prajitura se pudreaza cu zahar pudra cu gust de vanilie.



### **BESCIAMELA FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

Fibrepan 30g

Lapte 500g

Unt 25g

Sare 5g

Arome, nucsoara sau scortisoara, dupa gust

#### **Mod de utilizare:**

- 1) se pun toate ingredientele intr-un ibric,
- 2) ibricul se pune la foc mediu pana la fierbere. Timpul de fierbere sa fie de 3-4 minute amestecand continuu in acest timp,
- 3) daca amestecul este prea dens se adauga lapte.





### **BESCIAMELA FARA LACTOZA**

#### **Ingrediente:**

LP Low Protein 30g

Apa 400g

Margarina 50g

Sare 5g

Arome, nucusoara sau scortisoara, dupa gust

#### **Mod de utilizare:**

- 1) se pun toate ingredientele intr-un ibric,
- 2) ibricul se pune la foc mediu pana la fierbere. Timpul de fierbere sa fie de 3-4 minute amestecand continu in acest timp,
- 3) daca amestecul este prea dens se adauga lapte.



### **BIGNE FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

Faina Fibrepan 150g,

apa 250g,

unt sau margarina 100g,

oua 4-5,

sare 5g,

#### **Mod de Preparare:**

- 1) Se pune apa la fiert cu untul si sarea, se adauga faina Fibrepan si se amesteca continu la foc lent circa 3 minute pana se obtine o compozitie omogena.
- 2) Compozitia se pune intr-un bol, se adauga ouale una cate una amestecand dupa fiecare cu telul si se obtine un aluat lucios si omogen.
- 3) Se acopera o tava cu hartie cerata de cuptor apoi se ia din aluat cu doua linguri obtinand ca niste bile de masura medie.
- 4) Se pun la copt in cuptorul preincalzit la 220°C timp de circa 20 min .
- 5) Dupa ce se racec, se taie orizontal si se umple cu Prontocrem (FARMO) sau frisca.





## **BIGNE FARA GLUTEN, FARA LACTOZA**

### **Ingrediente:**

LP Low Protein 150g

apa 250g,

margarina 100g,

oua 4-5,

sare 5g,

### **Mod de Preparare:**

- 1) Se pune apa la fiert cu margarina si sarea, se adauga faina LP Low Protein si se amesteca continuu la foc lent circa 3 minute pana se obtine o compozitie omogena.
- 2) Compozitia se pune intr-un bol, se adauga ouale una cate una amestecand dupa fiecare cu telul si se obtine un aluat lucios si omogen.
- 3) Se acopera o tava cu hartie cerata de cuptor apoi se ia din aluat cu doua linguri obtinand ca niste bile de masura medie.
- 4) Se pun la copt in cuptorul preincalzit la 220°C timp de circa 20 / 25 min .
- 5) Dupa ce se racec, se taie orizontal si se umple cu frisca vegetala.



## **BISCUITI CU COCOS FARA GLUTEN**

### **Ingrediente:**

COCCO 250g

Apa 75ml, la temperatura de 30°C

### **Mod de preparare:**

Se amesteca ingredientele cu mana timp de 10 minute pana apa este complet absorbita. Se lasa la repaus timp de 20-30 minute. Cu o lingura se portioneaza pasta pe o hartie cerata de cuptor in forma de biscuiti mici. Se pun la copt, la cuptor preincalzit la 180°C, timp de 15-20 minute.



### **CROCANTE LEGERE FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

350g faina Fibrepan, 3oua, 100g zahar, 30g unt, 80ml lapte sau vin (mai gustoase cu vin), 1plic praf de copt(10g), un praf de sare, coaja de lamaie rasa sau mirodeni dupa gust.

#### **Mod de preparare:**

Toate ingredientele se amesteca 3 minute cu mixerul la viteza minima si inca 3 minute la viteza medie pentru a obtine un aluat neted si compact. Se acopera si se lasa la repaus timp de 15/20 min. Apoi ,cu sucitorul, se intinde o foaie de grosimea de circa 2 mm, se taie in forme dorite (4/6cm) si se pun la repaus 15 minute apoi se frig in ulei la 180C pe fiecare parte aproximativ 1 minute. Dupa frigere se aseaza pe prosop de hartie iar cand se racec se pudreza cu zahar pudra.



### **CROCANTE LEGERE FARA GLUTEN, FARA LACTOZA**

#### **Ingrediente:**

350g faina LP Low Protein, 3oua, 100g zahar, 30g margarina, 80ml vin, 1plic praf de copt(10g), un praf de sare, coaja de lamaie rasa sau mirodeni dupa gust.

#### **Preparare:**

Toate ingredientele se amesteca 3 minute cu mixerul la viteza minima si inca 3 minute la viteza medie pentru a obtine un aluat neted si compact. Se acopera si se lasa la repaus timp de 15/20 min. Cu sucitorul, se intinde o foaie de grosimea de circa 2 mm, se taie in forme dorite (4/6cm) si se pun la repaus 15 minute apoi se frig in ulei la 180C pe fiecare parte aproximativ 1 minute. Dupa frigere se aseaza pe prosop de hartie iar cand se racec se pudreza cu zahar pudra.



### **CLATITE FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

faina Fibrepan 125g, lapte 250ml, 100g oua (2 oua), ulei 25 ml, un praf de sare.

#### **Mod de Preparare:**

toate ingredientele se amesteca cu mixerul la viteza mica sau telul pana se obtine un aluat omogen. Se lasa la repaus timp de 10 min. Se incalzeste o tigaie la foc mediu si se pun 2-3 linguri de aluat intinzandu-l uniform, clatitele se coc pe ambele parti. Se tartineaza cu dulce sau sarat (dulceata, gem, crema de alune...).



### **CLATITE FARA GLUTEN, FARA LACTOZA**

#### **Ingrediente:**

Faina LP Low Protein 125g, apa 250ml, 100g oua (2 oua), ulei 25 ml, un praf de sare.

#### **Mod de Preparare:**

toate ingredientele se amesteca cu mixerul la viteza mica sau telul pana se obtine un aluat omogen. Se lasa la repaus timp de 10 min. Se incalzeste o tigaie la foc mediu si se pun 2-3 linguri de aluat intinzandu-l uniform, clatitele se coc pe ambele parti. Se tartineaza cu dulce sau sarat (dulceata, gem, crema de alune...).



## **PANETTONE FARA GLUTEN**

### **Ingrediente:**

500g faina Fibrepan, 6 oua (300g), 400g zahar, 200g margarina sau unt, 150 ml apa, 50g drojdie proaspata, 5g sare, 250g stafide, 100g coaja de portocale confiate, 4ml esenta de portocale, 5g zahar pudra cu gust de vanilie.

### **Mod de preparare pentru 3 panettone a 500g:**

toate ingredientele se amesteca (cu exceptia stafidelor, coaja de portocala, zaharul pudra) 5 min. cu mixerul la viteza minima apoi inca 5 min la viteza mare. Se adauga stafidele, coaja de portocale cofiate si se amesteca inca 2 min. Se toarna aluatul in 3 tavi rotunde de 450g per 1 tava (forma modelata). Se acopera cu un prosop de bucatarie umed si se lasa la repaus 75/90 min (pana se dubleaza volumul) la temperatura de 25/30°C. Se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de 45min. dupa coacere se scoate din tava, cu ajutorul unui instrument din metal se desprinde de tava si se lasa la racit asezat pe un gratar pentru 4/5 ore apoi se pudreaza cu zaharul pudra



## **PANETTONE FARA GLUTEN, FARA LACTOZA**

### **Ingrediente:**

500g faina LP Low Protein, 6 oua(300g), 300g zahar, 200g margarina, 150ml apa, 50g drojdie proaspata, 5g sare, 250g stafide, 100g coaja de portocale confiate, 4 ml esenta de portocale, 5g zahar pudra cu gust de vanilie.

### **Mod de preparare pentru 3 panettone a 500g:**

toate ingredientele se amesteca (cu exceptia stafidelor, coaja de (portocale, zaharul pudra) 5 min. cu mixerul la viteza minima apoi inca 5 min la viteza mare. Se adauga stafidele, coaja de portocale cofiate si se amesteca inca 2 min. Se toarna aluatul in 3 tavi rotunde de 450g per 1 tava (forma modelata). Se acopera cu un prosop de bucatarie umed si se lasa la repaus 75/90 min (pana se dubleaza volumul) la temperatura de 25/30°C. Se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de 45min. Dupa coacere se scoate din tava, cu ajutorul unui instrument din metal se desprinde de tava si se lasa la racit asezat pe un gratar pentru 4/5 ore apoi se pudreaza cu zaharul pudra.



### **PREPAREREA CREMEI PRONTOCREM**

#### **Ingrediente:**

100g prontocrem, 250ml apa.

#### **Mod de preparare:**

intr-un bol se amesteca cu mixerul apa cu Prontocrem pana se omogenizeaza bine si se lasa la repaus 10/15min inainte de a consuma pentru prajituri.



### **TORT CU CREMA COCCO FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

250g faina Fibrepan, 100g zahar, 125g unt, 1 ou mare, 1 plic praf de copt, vanilie dupa gust.

Pentru crema:

250g Cocco Farmo fara gluten, 75ml apa calda la 30°C, 100g Prontocrem, 250ml apa rece.

#### **Mod de preparare:**

- 1) intr-un bol se amesteca (circa 6 minute) usor cu o spatula faina, zaharul, untul, oul, praful de copt si vanilia pana se obtine un aluat omogen si solid, alternativ se poate omogeniza cu mana;
- 2) compozitia se lasa la repaus pentru 20 minute;
- 3) intr-un vas se amesteca Cocco (Farmo Pronto Cocco) cu telul pentru 10 minute pana ce se absoarba apa si se lasa la repaus pentru 20-30 minute;
- 4) separat se prepara crema Pronto Crem Farmo vezi la retete prepararea cremei;
- 5) cele doua creme obtinute se amesteca (Cocco, Prontocrem) cu telul pana se omogenizeaza complet;
- 6) se intinde aluatul cu sucitorul pana se obtine o foaie de 0,5 cm si se aseaza intr-o tava rotunda unsa in prealabil cu unt;
- 7) peste care se adauga crema de Cocco;
- 8) se pune la cuptor la 180° C pentru 30-40 minute circa.



### **TORT CU LEMONCREM FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

250g faina Fibrepan, 100g zahar, 125g unt, 1ou mare, 1 plic praf de copt, vanilie dupa gust.

#### **Pentru crema:**

LEMONCREM FARMO fara gluten 125g, apa 85ml ,1 ou.

#### **Mod de preparare:**

- 1) Se inmoaie untul si se adauga impreuna cu toate ingredientele intr-un bol. Cu ajutorul mixerului se amesteca, la viteza minima, pana se obtine un aluat pufos si omogen (circa 6 minute), alternativ se poate omogeniza cu mana;
- 2) aluatul se acopera si se lasa la repaus pentru 20 minute in frigider (compozitia trebuie sa fie rece);
- 3) cu sucitorul se intinde pana se obtine o foaie de 0,5 cm grosime iar apoi se pune intr-o tava rotunda unsa cu unt (diametru de 30 cm), acoperind si peretii tavi cu foaie de aluat. Intr-un vas se amesteca Cocco (Farmo Pronto Cocco) cu telul pentru 10 minute pana ce se absoarbe apa si se lasa la repaus pentru 20-30 minute;
- 4) Intr-un vas se pun Lemoncrem, apa si oul. Se amesteca bine cu telul si se lasa la repaus 10 minute.
- 5) Peste foaia din tava se toarna crema preparata din Lemoncrem.
- 6) Se pune la cuptor, la 180° C, pentru circa 30 minute. Se lasa la racit si se orneaza cu cateva felii de lamaie.



### **TORT CU LAMAIE FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

250g faina Fibrepan, 100g zahar, 125g unt, 2 oua mari, 6g praf de copt, 2 plicuri zahar vanilat.

#### **Pentru crema**

250g Lemoncrem, 190ml apa, 60g oua (1).

#### **Modul de preparare:**

- 1) se amesteca usor 6 minute faina ,zaharul, untul, praful de copt si vanilia pana se obtine un aluat pufos si omogen.



- 2) aluatul se lasa la repaus in frigider pentru 20 minute.
- 3) intr-un vas se amesteca bine cu mixerul Lemoncrem, apa si oul, apoi se lasa la repaus 10 minute;
- 4) se intinde o foaie din aluat de 0,5 cm si se transfera intr-o tava rotunda unsa in prealabil cu unt;
- 5) peste care se adauga Lemoncrem (punctu 3);
- 6) se coace in cuptor la 180°C circa 30 minute;
- 7) se lasa la racit si decorati cu cateva feli de lamaie.



### **TORT DE MERE „A LA BUNICA”**

#### **Ingrediente:**

250g Muffin Mix, 100ml apa calda la (40/45°C), 1/2 mere pentru ornat.

#### **Mod de preparare:**

- 1) intr-un vas se amesteca Muffin Mix apoi se adauga apa calda.
- 2) se amesteca continuu cu telu sau mixerul pana se obtine un aluat neted si omogen.
- 3) intr-o tava rotunda de diametru 22cm unsa in prealabil cu unt, se varsa aluatul.
- 4) se decojeste marul se taie feli (circa 1cm) apoi se aseaza pe toata suprafata tortului si presara cu zahar.
- 5) se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de circa 50 minute.



### **„TORT PARADIS” FARA GLUTEN**

#### **Ingrediente:**

125g faina Fibrepan, 100g zahar, 2 oua (100g), 50g unt, 5g praf de copt, 2 plicuri zahar vanilat, 1 lingura zahar pudra cu gust de vanilie.

#### **Mod de preparare:**

- 1) se bat albusurile spuma cu mixerul la viteza maxima adaugand cate putin zaharul si galbenusurile cate una pana se obtine o compozitie pufoasa.
- 2) separat se amesteca faina Fibrepan, praful de copt si vanilia.



- 3) amestecul de faina se adauga usor peste compozitia din albusuri si se mixeaza la viteza minima.
- 4) untul topit si cald se incorporeza usor in aluatul obtinut.
- 5) se varsa aluatul intr-o tava (diametru 30cm) unsa in prealabil cu unt.
- 6) se coace in cuptorul preincalzit la 190°C timp de 40/50 minute.
- 7) cand se raceste se scoate din tava si se pudreza cu zahar pudra.



### **„TORT PARADIS” FARA GLUTEN, FARA LACTOZA**

#### **Ingrediente:**

faina LP Low Protein 200g, zahar 100g, 2oua (100g), margarina vegetala 50g, praf de copt 10g, 2 plicuri zahar vanilat, 1 lingura zahar pudra cu gust de vanilie.

#### **Mod de preparare:**

Se bat albusurile spuma cu mixerul la viteza maxima se adauga usor zaharul si galbenusurile pana se obtine o compozitie omogena. Separat se amesteca faina, praful de copt si vanilia, se adauga usor amestecul de faina in compozitia obtinuta din albusuri amestecand la viteza minima apoi se adauga margarina topita si usor incalzita. Se pune compozitia intr-o tava (cca 30 cm) unsa cu ulei. Se coace in cuptorul preincalzit la 190° C pentru 40/50min. Dupa racire se scoate din tava si se pudreaza cu zahar pudra.

**Pofta buna!**