

**Bakade av Barbro, Mercy och Anders och testade av dansarna den 11 november 2012.**

### **Chokladmuffins**

100 g laktosfritt margarin smältes försiktigt och blandas med 1 dl laktosfri mjölk.

Vispa 2 ägg med 1½ dl socker pösigt. Tillsätt 2½ dl glutenfri mjölmix, 1 tsk bakpulver, 2 msk kakao, 1 tsk vaniljsocker och 1 msk potatismjöl och sist margarinet och mjölken. Rör till en smidig smet.

Klicka ut smeten i pappersformar och grädda i 225 grader ca 12 minuter. Garnera med halvor av "After Eight".

### **Morotskaka**

Vispa 4 ägg med 4 dl socker pösigt. Riv morötter fint så att det blir 6 dl utan att pressa ihop. Blanda. Tillsätt 2 dl rapsolja, 5 dl glutenfri mjölmix, 3 tsk bakpulver, 2 tsk kanel och 2 tsk vaniljsocker.

Lägg bakplåtspapper i en form 20x40 cm eller olja en 24 cm rund kakform. Grädda i mitten av ugnen i 175 grader ca 40 minuter.

Glasyr gör du av ca 200 g naturell färskost eller margarin och 4 dl florsocker smaksatt med citronessens. Glasyren bredds på kakan sedan den svalnat helt.

### **Rödbetskaka**

Vispa 2 ägg och 3 dl strösocker pösigt. Tillsätt 300 g finrivna rödbetor och 1,5 dl rapsolja. Blanda i 3 dl glutenfri mjölmix, 2 tsk bakpulver, 1 msk kanel och 1 tsk vaniljsocker.

Grädda i en oljad, 24 cm kakform i 175 grader ca 50 minuter.

Glasyr gör du av ca 200 g naturell färskost eller margarin och 4 dl florsocker smaksatt med citronessens. Glasyren bredds på kakan sedan den svalnat helt.

### **Tekakor (blir ca 24 små)**

100 g laktosfritt margarin smälts försiktigt. 5 dl laktosfri mjölk tillsätts och värms till 37 grader. Smula ner 50 g jäst och tillsätt 2 msk strösocker och 2 tsk salt. Rör i 675-700 g glutenfri mjölmix. Arbeta degen i bunken tills den känns klimpfri och smidig. Den är något lösare än vanlig bulldeg. Låt degen jäsa ca 30 minuter under bakduk. Ta därefter upp degen på ett mjölat bakbord och knåda lätt. Mjöla händerna försiktigt om det blir alltför kladdigt. Dela degen i 24 bitar som rullas till små bullar och plattas ut till ca 1 cm tjocka kakor. Jäs under bakduk ca 30 minuter. Grädda i 250 grader 8-10 min i mitten av ugnen.

Lycka till!!!