

Kager uden mel PDF

Lise Lotz



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Lise Lotz
ISBN-10: 9788799141494
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 3811 KB

BESKRIVELSE

Bagning uden hvedemel er langt fra en ny opfindelse. »Kager uden mel« giver en perlerække af eksempler på både historiske og religiøse kager bagt uden mel. Kager, der er blevet bagt i mange, mange hundrede år. Bogens mantra er, at fordi du undgår hvedemel bliver resultatet ikke et fattigt fravalg, men et tilvalg af en masse skønne og lækre ingredienser. Kager er det ekstra, som markerer forskellen på hverdag og fest; det, der markerer, at der er noget særligt på færde. Derfor skal kager være af en god kvalitet, smage godt og give en oplevelse. Og det gør alle kagerne fra »Kager uden mel«. Bogens miks af historiske detaljer, råvarefacts og næsten sandfærdige fortællinger gør din kagebagning både underholdende og oplysende. »Kager uden mel« er selvfølgelig også inspiration til dig der ikke kan tåle hvedemel.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

VELKOMMEN TIL MINE KAGEOPSKRIFTER En lille disclaimer til at starte med: Næsten alle kager nedenfor er uden gluten og uden tilsat sukker. Ikke alle kager er dog low ...

Der kan være mange grunde til at bage/spise kager uden mel. I vore dage er mange allergiske over for glutenet i især hvedemel. Andre, som jeg, laver kager uden mel ...

Sødt, sundere, syndigt - desserter, kager og andre søde sager uden mel og sukker

KAGER UDEN MEL

[Læs mere ...](#)