

Alternativa Lussebullar utan saffran, gluten och mjölk

Vad blev det då? Jätte goda bullar som liknar Lusse!



Innehåll:

Minns att man kan byta ut mjölet mot en sort man tål, huvudsaken är att mängden är samma.

400 g mandelmjöl

100 g ris mjöl

100 g quinoamjöl

Solrosfrön efter behag

40 g fiberhusk

1 nypa salt

50 g ghee eller solrosolja

500 g finrivna morötter

Vatten

Russin till dekoration

Självklart kan du hålla i saffran åxå! Lös i så fall upp den i lite varmt vatten.

Blanda ihop alla torra ingredienser.

Blanda i ghee/olja och sedan morötterna.

Fyll upp med vatten (och saffran) tills det blir en lagom smet.

Låt smeten vila i minst 60 minuter.

Rulla Lussekatter i den storlek du vill ha. Det kommer inte att jäsa.