



# חוברת מתכונים ללא גלוטן במולטיקייק

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה -  
**מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## כדורוני גרעיני בריאות ללא גלוטן במולטיקייק



### מצרכים:

- 1 כוס שומשום
- 1 כוס גרעיני חמנייה לא קלויים
- 1/2 כוס גרעיני דלעת לא קלויים
- 1 חלבון
- 1/3 כוס סוכר טחון
- 2 שקיות סוכל וניל

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים עד שמתקבלת בלילה אחידה עם ידיים רטובות יש ליצור כדורים בגודל השקעים בתבניות הקייקפופס ולאפות כ-10 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



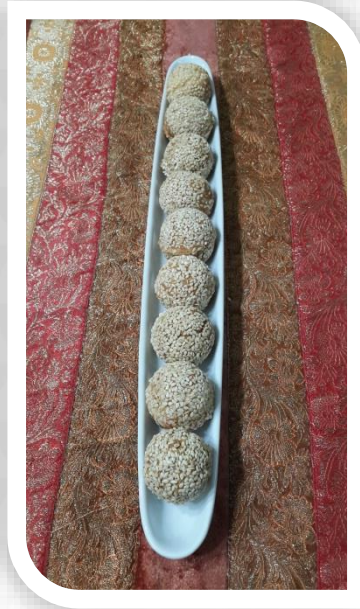
להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** **מוכן תוך דקות!**



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## לחמניות ביס שומשום ללא גלוטן במולטיקייק



### מצרכים:

- 2 כוסות קמח קונדיטור
- 1 ביצה
- 1 גביע יוגורט
- 1/2 כפית מלח
- 2 כפות מים
- 1 כף סוכר
- כפית אבקת אפיה

### לציפוי:

שומשום

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים עד שמתקבלת בלילה אחידה עם ידיים רטובות יש ליצור כדורים בגודל 2/3 מהשקעים בתבניות הקייקופס, לצפות בשומשום. ולאפות כ-10 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



**להכנה באמצעות ה - מולטיקייק המקורי**  
מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## פשטידות תירס וגבינות ללא גלוטן במולטיקייק

כ-16 יחידות



### מצרכים:

- 1 1/2 כוסות קמח כרגיל
- 1 כוס תירס גרעינים
- כפית אבקת אפיה
- 1 שמת חמוצה
- 2 כפות שמן זית
- 1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת
- 1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת
- 2 ביצים
- מלח

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים עד שמתקבלת בלילה אחידה יש למלא את תבניות המאפינס ולאפות כ-10 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## וופל בלגי ללא גלוטן במולטיקייק

כמות: 16 יחידות



### מצרכים:

2 כוסות קמח קונדיטור

2 כפיות אבקת אפיה ללא גלוטן

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

4 כפות סוכר

שקית סוכר ווניל

קורט מלח

4 ביצים

1 כוס חלב

1 כוס שמנת מתוקה

30 גר' חמאה מומסת

### ציפוי:

אבקת סוכר

### אופן ההכנה:

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ- 5 דקות מערבבים בקערה את כל המצרכים עד לקבלת עיסה אחידה ללא גושים.

משמנים את השקעים של פלטות הוופל בלגי

ממלאים את הפלטה ולאפות כ- 5 דקות עד להשחמה.

יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל

מוציאים בזהירות לבזוק אבקת סוכר

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)

להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** **מוכן תוך דקות!**



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## מאפינס שוקולד ללא גלוטן במולטיקייק



### כ-24 יחידות

#### מצרכים:

- 3 ביצים
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1 כוס סוכר חום
- 1 שמנת חמוצה
- 1 כוס קמח ללא גלוטן תמי תופח
- 1/2 כוס שמן קנולה
- 4 כפות שוקולית לאפיה

#### ציפוי:

- 1 שמנת מתוקה
- טבלת שוקולד מריר

#### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל המצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה יש למלא את עטרות הנייר בתבניות המאפינס ולאפות כ-5 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר. יש להמיס שמנת מתוקה עם טבלת שוקולד מריר במיקרו ולצפות את המאפינס ניתן לקשט עם קוקוס או סוכריות צבעוניות.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## דונאטס חצי חצי ללא גלוטן במולטיקייק

### כ-20 יחידות

#### מצרכים:

- 2 ביצים
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1/2 כוס סוכר חום
- 1 כוס מיץ תפוזים
- 2 כוסות קמח תמי ללא גלוטן תופח
- 6 כפות שמן קנולה
- 2 כפות שוקולית

#### ציפוי:

אבקת סוכר

#### אופן ההכנה:

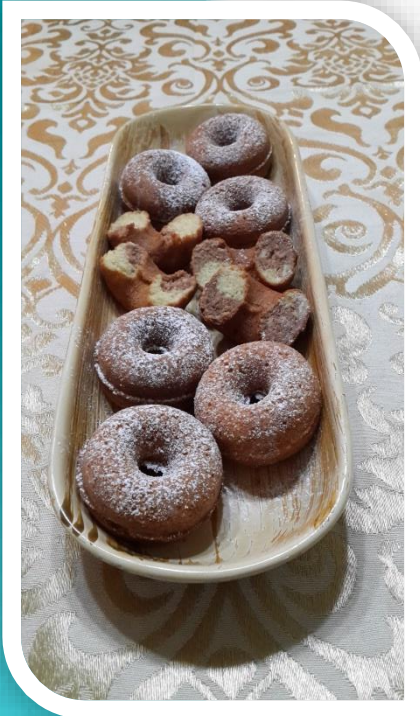
מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל המצרכים למעט השוקולית עד שמתקבלת תערובת אחידה יש למלא חצי מכמות התערובת בשקית זילוף ולהוסיף את השוקולית ליתרת התערובת ולערבב עד לקבלת תערובת אחידה. את התערובת החומה יש לשים בשקית זילוף נפרדת. יש למלא את תבניות השקעים בשכבה אחת מהתערובת הבהירה ושכבה מעל מהתערובת החומה כך מתקבלות שתי שכבות בשני צבעים. יש לאפות כ-5 דקות, עד להשחמה ולהוציא בזהירות ולקרר. יש לפזר אבקת סוכר מכל.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## מאפינס קוקוס ושבבי שוקולד ללא גלוטן במולטיקייק



### כ-24 יחידות

#### מצרכים:

- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 2/3 כוס מיץ תפוזים
- 1 כוס קמח ללא גלוטן בראל
- כפית אבקת אפיה
- 1/3 כוס שמן קנולה
- 1/2 כוס קוקוס
- 1/2 חפיסת שוקולד מגורר
- 2 שקיות סוכר וניל

#### ציפוי:

אבקת סוכר

#### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל המצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה יש למלא את עטרות הנייר בתבניות המאפינס ולאפות כ-5 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר. ניתן לפזר אבקת סוכר מעל.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)





## קציצות עדשים וגזר ללא גלוטן במולטיקייק

### כ-24 יחידות

#### מצרכים:

- 2 ביצים
- 2 כוסות עדשים ירוקים שהושרו יום לפני
- 1 גזר בינוני
- 1 תפוח אדמה בינוני
- 1 בצל בינוני קצוץ דק
- 2 כפות קמח תמי
- מלח
- פלפל שחור
- כמון
- 2 כפות שמן זית



#### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מטגנים במחבת את הבצל עם 2 כפות שמן זית, לאחר שהבצל השחים מכבים את האש ומקררים. מגררים בפומפיה גסה את הגזר והתפוח"א ושמים בקערה יחד עם הבצל מטוגן, מוסיפים את הביצים העדשים והקמח. מתבלים לפי הטעם במלח, פלפל שחור וכמון. יש למלא את תבניות המאפינס ולאפות כ-5 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## פשטידות קוטג' וזיתים ללא גלוטן במולטיקייק

### כ-10 יחידות



#### מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 גביע קוטג'
- 2 כפות גדושות קמח כרגיל
- 1 כף שמן זית
- 1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת
- 1/2 כוס גבינה בולגרית מגוררת
- 1/2 כוס טבעות זיתים
- מלח
- פלפל שחור

#### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים את החומרים בקערה עד לקבלת תערובת אחידה. מתבלים לפי הטעם במלח ופלפל שחור. יש למלא את תבניות המאפינס ולאפות כ-10 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## פשטידות פסטה וגבינות ללא גלוטן במולטיקייק



### כ-10 יחידות

#### מצרכים:

- 2 כוסות פסטה מאורז חום ללא גלוטן
- 2 כפות גבינה לבנה
- 1/2 כוס גבינה צהובה
- 1/2 כוס גבינה בולגרית
- 1/4 כוס גבינת פרמזן
- 2 ביצים
- 1 כף קמח כרגיל
- 2 כפות שמן זית
- מלח
- פלפל שחור

#### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים את החומרים בקערה עד לקבלת תערובת אחידה. מתבלים לפי הטעם במלח ופלפל שחור. יש למלא את תבניות המאפינס ולאפות כ-10 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## לחמניות ביס מצופות בתבלינים ללא גלוטן במולטיקייק



**כמות: כ-20 יחידות**

**מצרכים:**

- 2 כוסות קמח קונדיטור ללא גלוטן
- 1 כף שמרים יבשים
- משפר אפייה
- 2 כפות סוכר
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כוס שמן קנולה
- 50 גר' גבינת פרמזן מגוררת דק
- מים לפי הצורך

**ציפוי:**

זעתר, שומשום, קצח, זרעי צ'יה, פפריקה.

**אופן ההכנה:**

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים עד שמתקבלת עיסה אחידה יש להתפיה וללוש שלוש פעמים עם ידיים רטובות יש ליצור כדורים בגודל השקעים בתבניות הקייקופוס ולהתפיה שוב על נייר אפיה לאחר שתפחו יש לאפות כ-10 דקות, עד להשחמה יש להוציא בזהירות ולקרר. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



**להכנה באמצעות ה - מולטיקייק המקורי** **מוכן תוך דקות!**



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## וופל בלגי תפוזים ודבש ללא גלוטן במולטיקייק



כמות: 16 יחידות

### מצרכים:

- 2 כוסות קמח קונדיטור
- 2 כפיות אבקת אפיה ללא גלוטן
- 1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
- 4 כפות דבש
- שקית סוכר ווניל
- קורט מלח
- 4 ביצים
- 2 כוסות מיץ תפוזים
- 4 כפות שמן

### ציפוי:

- אבקת סוכר
- דבש

### אופן ההכנה:

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות מערבבים בקערה את כל המצרכים עד לקבלת עיסה אחידה ללא גושים. משמנים את השקעים של פלטות הוופל בלגי ממלאים את הפלטה ולאפות כ-5 דקות עד להשחמה. יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל מוציאים בזהירות לבזוק אבקת סוכר טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)