

Ruoka-allergioita huomioivat lastensynttärät

Lastensynttäreiden tarjoiluihin voi valita jonkin hauskan teeman. Näiden listausten reseptit sopivat vehnättömään, maidottomaan, munattomaan ja pähkinättömään ruokavalioon. Hyviä synttäreitä – myös ruoka-allergisille päivänsankareille ja juhluvieraille!

Taaperon synttärät ilman lisättyä suolaa ja sokeria

melonikuviot: www.erimenu.fi/resepti/melonikuviot

kerrossosevälipala: www.erimenu.fi/resepti/kerrossosevalipala

banaanimuffinit: www.erimenu.fi/resepti/banaanimuffinit

valmiit maissinaksut: www.erimenu.fi/tuote/laatupaakaran-luomu-maissinaksut

valmiit riisinaksut: www.erimenu.fi/tuote/laatupaakaran-luomu-riisinaksut



Herkulliset klassikot

minipizzat: www.erimenu.fi/resepti/minipizzat

nakkimukikakut: www.erimenu.fi/resepti/nakkimukikakut

banaanimuffinit: www.erimenu.fi/resepti/banaanimuffinit

vaaleat täytekeksit: www.erimenu.fi/resepti/vaaleat-taytekeksit

suklaiset hedelmätikut: www.erimenu.fi/resepti/suklaiset-hedelmatikut

riisimuropalat: www.erimenu.fi/resepti/riisimuropalat



Avaruusteemaiset synttärit

planeettaleivät: www.erimenu.fi/resepti/tomaatti-teffleivat

Käytä tomaatti-teffleipien reseptiä, mutta puolita tomaatit ja koverra siemenet talteen. Levittele siemenet leivälle ja paina tomaatinpuolikkaat kupera puoli ylöspäin. Näin syntyy punainen planeetta eli Mars.

suolaiset kuuksit: www.erimenu.fi/resepti/suolaiset-kuuksit

appelsiiniauringot: www.erimenu.fi/resepti/appelsiiniauringot

Otava-piirakka: www.erimenu.fi/resepti/kuorrutettu-suklaapiirakka

Käytä kuorrutetun suklaapiirakan reseptiä, mutta koristele piirakan pinnalle Otava-tähtikuvio maidottomista valkosuklaarouheista.

suklaa-kauratähdet: www.erimenu.fi/resepti/suklaamurusydamet

Käytä suklaamurusydänten reseptiä, mutta painele taikina tähdenmuotoiseen keksimuottiin.



Eläinteemaiset synttärit

kettuvälipalaleipä: www.erimenu.fi/resepti/kettuvälipalaleipa

koirakaurakeksit: www.erimenu.fi/resepti/kaulittavat-kaurakeksit

kirahvikääretorttu: www.erimenu.fi/resepti/kirahvikaaretorttu

pöllösuklaapalat: www.erimenu.fi/resepti/pollosuklaapalat

pandakakku: www.erimenu.fi/resepti/valkosuklaamutakakku



Satuteemaiset synttärit

Punahilkkan eväsarvet: www.erimenu.fi/resepti/sarvet
Tarjoile korista.

kuninkaan kolikot: www.erimenu.fi/resepti/kikhernepannakakut
Paista isoja "kolikkoja" lettupannulla tai pieniä "kolikkoja" nostelemalla taikinasta ruokalusikalla kekoja tavalliselle paistinpannulle. Tarjoile arkusta.

keijun muffinit: www.erimenu.fi/resepti/keijun-vadelma-suklaamuffinit

Tähkypään lettipulla: www.erimenu.fi/resepti/pullapitko-jauhoseoksesta



Tikut ja tikkarit

cocktailtikut: www.erimenu.fi/resepti/cocktailtikut

keltaiset hedelmätikut: www.erimenu.fi/resepti/keltaiset-hedelmatikut

smoothietikut: www.erimenu.fi/resepti/smoothie-ja-smoothietikut

kakutikkarit: www.erimenu.fi/resepti/kakutikkarit

banaani-suklaatikkarit: www.erimenu.fi/resepti/banaani-suklaatikkarit



Jäätelösynttärit

keksimurujäätelö: www.erimenu.fi/resepti/keksimurujaatelo

kahden suklaan jäätelö: www.erimenu.fi/resepti/kahden-suklaan-jaatelo

marja-kookosjäätelö: www.erimenu.fi/resepti/marja-kookosjaatelo

kookosjäätelö banaanista: www.erimenu.fi/resepti/kookosjaatelo-banaanista



Pallosynttärit

pyörykkä-tomaattivartaat: www.erimenu.fi/resepti/pyorykka-tomaattivartaat

mansikka-maissipallot: www.erimenu.fi/resepti/mansikka-maissipallot

suklaapallot: www.erimenu.fi/resepti/suklaapallot

hedelmäsosepullat: www.erimenu.fi/resepti/hedelmasosepullat

kaakaolevitekeksit: www.erimenu.fi/resepti/kaakaolevitekeksit

