







przepisy.pl

Wegańska babka bananowa z bakaliami



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

- Kasia bez laktozy** - 125 gramów
- mąka orkiszowa - 450 gramów
- dojrzałe banany - 3 sztuki
- sok z 1/2 dużej cytryny - 25 mililitrów
- cukier brzozy - 100 gramów
- napój sojowy o smaku waniliowym - 350 mililitrów
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- posiekane orzechy włoskie - 100 gramów
- mieszanka keksowa - 150 gramów

lukier

- cukier puder - 150 gramów
- sok z cytryny - 3 łyżki
- bakalie do dekoracji - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej przez sito i wymieszaj z cukrem brzozy, proszkiem do pieczenia i sodą.
2. Kasię rozpuść w rondelku. Banany rozgnieć dokładnie widelcem i wymieszaj z sokiem z cytryny.
3. Do mąki dodaj rozgniecione banany, napój sojowy i roztopioną Kasię, wymieszaj.
4. Na koniec dodaj oprószone mąką bakalie i delikatnie wymieszaj.
5. Formę w kształcie pierścienia lub tortownicę z kominkiem o średnicy 24 cm posmaruj Kasią i oprósz mąką. Do formy włóż ciasto i piecz około 50 minut w 180 °C.
6. Cukier puder utrzyj z 2-3 łyżkami soku z cytryny na gładką masę. Wystudzoną babkę posmaruj otrzymanym lukrem i udekoruj bakaliami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl