




przepisy.pl

## Czekoladowy placek wegański



 35 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kasia bez laktozy** - 100 gramów
- mąka ryżowa - 150 gramów
- mąka kasztanowa - 50 gramów
- mąka z ciecierzycy - 50 gramów
- zmielone migdały - 50 gramów
- kakao - 30 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier brzozy - 100 gramów
- mleczko kokosowe - 150 mililitrów
- sok z 1 cytryny - 50 mililitrów
- jabłko - 1 sztuka
- banan - 1 sztuka

### polewa

- gorzka czekolada bez laktozy i glutenu - 150 gramów
- cukier brzozy - 50 gramów
- Kasia bez laktozy** - 20 gramów
- mleczko kokosowe - 100 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. Mleczko kokosowe wymieszaj z sokiem z cytryny i odstaw na 5 minut.
2. Jabłko obierz, pokrój na kawałki i zblenduj razem z bananem. Dodaj rozpuszczoną Kasię i mleczko z sokiem.
3. Wszystkie rodzaje mąki przesiej przez sito do miski. Dodaj proszek do pieczenia, sodę, kakao, zmielone migdały i cukier brzozy. Wymieszaj.
4. Do sypkich składników dodaj mokre i delikatnie wymieszaj wszystko łyżką.
5. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy. Piecz około 35 minut w 180 °C.
6. W rondelku podgrzej mleczko z cukrem i Kasią. Gdy cukier się rozpuści, zdejmij z ognia. Następnie dodaj połamaną czekoladę i mieszaj do czasu aż polewa będzie gładka i lśniąca. Gotową polewę wylej na ciasto. Odstaw do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)