





Wegański mazurek bez pieczenia (bez laktozy, bez glutenu, bez jajek, wegański)

przepisy.pl



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  18 x 28 cm

Składniki:

spód

- pestki słonecznika - 1 szklanka
- daktyle bez pestek - 1 szklanka
- sezam - 1 szklanka
- Kasia bez laktozy** - 125 gramów

masa kajmakowa

- mleko kokosowe 100% - 500 mililitrów
- cukier brązowy - 1 szklanka
- agar - 1 łyżeczka
- woda - 0.33 szklanek

wierzch

- wiśnie kandyzowane - 6 sztuk
- białe migdały - 36 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Do garnka włóż: mleko kokosowe i cukier trzcinowy. Zagotuj, zmniejsz gaz i gotuj na wolnym ogniu około 40 minut. Od czasu do czasu zamieszaj.
2. W tym czasie daktyle pokrój na kawałki, zalej gorącą wodą i odstaw. Pestki słonecznika upraż na suchej patelni.
3. Pestki słonecznika zblenduj na mąkę. Oddzielnie zblenduj odcisnięte na sicie daktyle.
4. W misce wymieszaj słonecznik, sezam, daktyle i miękką Kasię. Formę o wymiarach: 18 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia.
5. Otrzymaną masą wyklej dno i boki formy. Całość ugnieć łyżką. Odstaw do lodówki.
6. Agar wymieszaj z zimną wodą, dodaj do gorącej masy kokosowej i gotuj kilka minut.
7. Lekko przestudzoną masę "kajmakową" wyłóż na schłodzony spód i udekoruj wisienkami koktajlowymi i migdałami. Przechowuj w lodówce.

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