





Wegańskie choinki

przepisy.pl



 35 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

- mąka orkiszowa - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cukier trzcinowy - 150 gramów
- Kasia bez laktozy** - 125 gramów
- jabłko - 1 sztuka
- mleko sojowe o smaku waniliowym - 1 szklanka
- marchewka - 2 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 łyżeczki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek

krem orzechowy:

- orzechy nerkowca (namoczone) - 1 szklanka
- Kasia bez laktozy** - 25 gramów
- syrop klonowy - 2 łyżki

dodatkowo:

- cukrowe perełki do dekoracji - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier trzcinowy, sodę, cynamon, gałkę muskatołową i sól.
2. Kasię roztop. Marchew obierz i zetrzyj na tarce. Jabłko obierz, pokrój na kawałki i upraż pod przykryciem, zmiksuj. W drugiej misce wymieszaj mleko sojowe, 1/2 szklanki musu jabłkowego i roztopioną Kasię.
3. Do suchych składników dodaj mokre i wymieszaj mikserem. Następnie dodaj startą marchewkę i delikatnie wymieszaj łyżką.
4. Dno formy o wymiarach 26 x 17 cm wyłóż papierem do pieczenia, brzegi formy posmaruj Kasią i oprósz mąką. Ciasto przełóż do formy i piecz około 40 minut w 180 st. C.
5. Moczone przez całą noc orzechy odcedź i włóż do miski blendera. Dodaj miękką Kasię i syrop klonowy, blenduj, aż masa będzie gładka.
6. Ciasto pokrój na 14 trójkątów. Krem przełóż do foliowej tutki i wyciśnij na cieście kremowe dekoracje. Udekoruj cukrowymi perełkami.

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