

Biszkopt wegański

Małgorzata Miśkiewicz

Sprawdzony przepis na biszkopt wegański! Prosty w wykonaniu, wilgotny i smaczny - na pewno wielokrotnie Wam się przyda.



PORCJE

1 fi18

SKŁADNIKI

- 125 ml mleka sojowego
- 1,5 łyżeczki octu jabłkowego
- 80 g banana
- 50 g jabłka
- 30 ml olej roślinny neutralny w smaku
- 75 g cukru trzcinowego
- 175 g mąki orkiszowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

INSTRUKCJE

1. Mleko sojowe, ocet, banana, jabłko, olej i cukier blendujemy.
2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną.
3. Produkty suche i mokre łączymy razem i mieszamy dobrze rózgą tylko do połączenia składników.
4. Ciasto przelewamy do przygotowanej formy.
5. Pieczemy w 180C przez około 30 minut, lub do suchego patyczka.
6. Od razu po upieczeniu, nie wyciągamy biszkoptu z formy ale przykrywamy go silikonową matą i zostawiamy przykryty na około 30 min.
7. Następnie zawijamy w folię spożywczą i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.