




Wegańskie babeczki kakaowe

 dorotaR


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

mąka - 1 szklanka
cukier - 1 szklanka
kakao - 4 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżka
mleko sojowe - 1 + 1/4 szklanka
olej - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od oddzielnego połączenia suchych i mokrych składników. Do jednej miski wlewamy mleko sojowe i mieszamy je z olejem (najlepiej użyć z pestek winogron). Do drugiej miski przesiewamy mąkę (by ją napowietrzyć), proszek do pieczenia oraz 4 łyżki kakao. Teraz mokre składniki wlewamy do suchych i wszystko mieszamy - nie musi być jakoś bardzo dokładnie. Gotowe ciasto wlewamy do foremek na małe babeczki (wyjdzie ok 12 szt). Pieczemy ok 30 min w 180 st.