



Ciasto drożdżowe z owocami i cynamonem (wegańskie i bez cukru)



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

mąka orkiszowa - 400 g

olej - 50 ml

ksylitol + 2 łyżki - 75 g

drożdże - 3/4 opakowanie

napój z grochu lub migdałowy - 3/4 szklanka

cynamon - 2 łyżeczka

maliny, jagody, borówka - 3 garść

Kruszonka: -

mąka migdałowa - 1 łyżka

ksylitol - 1/2 łyżka

mąka orkiszowa - 2 łyżka

olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z napoju z grochu lub migdałowego, drożdży, łyżeczki ksylitolu i 1 łyżeczki mąki zrobić rozczyń i odstawić na 15 minut. Ze składników na ciasto i wyrośniętego rozczyń zagnieść elastyczne ciasto (ok. 8 minut), odstawić w ciepłe miejsce i przykryć ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. Po wyrośnięciu ciasto odgazować czyli ponownie zagnieść i rozwałkować na kształt prostokąta mniej więcej 50x30 cm, posmarować odrobiną oleju i posypać cynamonem i ksylitolem, rozsypać owoce i zwinąć wzdłuż dłuższego boku w rulon, a następnie w ślimaka. Przełożyć do formy nasmarowanej tłuszczem. Posmarować wierzch np. napojem migdałowym lub olejem i posypać kruszonką. Piec około 20 minut w temperaturze 190 stopni C.

KROK 2: Kruszonkę wykonać z podanych składników rozcierając w palcach wszystkie składniki, łącząc je w małe grudki.