Dziecinnie łatwe ciasto wegańskie

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

8 porcji

Składniki:

- Mąka z samopszy lub innej - z płaskurki, zwykłej pszennej, orkiszowej - 2 szklanki
- Woda - 250 ml
- Rozpuszczony olej kokosowy - 1/3 szklanki
- Ekologiczny cukier kokosowy - 1/3 - 1/2 szklanki
- Ocet jabłkowy - 1 1/2 łyżki
- Soda - 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia bez glutaminianu - 1 łyżeczka
- Świeże lub mrożone owoce (maliny, porzeczki, truskawki, kawałki jabłek lub ananasa) - Garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nastawiamy na temperaturę 180 stopni.

KROK 2: Mąkę mieszamy z cukrem, sodą i proszkiem do pieczenia. W osobnej misce mieszamy wodę z octem, a następnie powoli wlewamy do suchych składników cały czas mieszając. Po połączeniu, na koniec dolewamy olej i dokładnie mieszamy.

KROK 3: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto. Wykładamy na wierzch owoce. Pieczemy 30 minut.