Wegański chlebek jabłkowy

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min

8 porcji

Składniki:

Mąka orkiszowa - 1 3/4 szklanka
Soda - 2 łyżeczka
Cynamon - 1 łyżka
Imbir - 1 łyżeczka
Sól morska - szczypta
Mus z jabłek (zblendowane jabłka surowe lub gotowane z kompotu) - 1 3/4 szklanka
Olej rzepakowy - 1/3 szklanka
Cukier kokosowy lub trzcinowy nierafinowany - 1/3 szklanka
Ocet jabłkowy - 2 łyżka
Dodatkowo - jabłka - 1-2 szt.

Dodatkowe info:

Składniki na formę chlebową o wymiarach 31 cm x 13 cm

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nastawiamy na temperaturę 175 stopni (termoobieg).

W misce mieszamy składniki suche.

Składniki mokre (mus, ocet, olej) blendujemy. Uzyskamy masę w kolorze i konsystencji masy jajecznej. Łączymy ją ze składnikami suchymi. Ewentualnie dodajemy pokrojone w kosteczkę jabłka. Ciasto umieszczamy w wyłożonej papierem keksówce. Pieczemy 45 minut do suchego patyczka. Smacznego!