Wegańskie pączki z delikatnym kremem i czekoladą

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- pączki: mąka orkiszowa - 500 g
- pączki: drożdże suszone - 7 g
- pączki: cukier kokosowy - 4 łyżka
- pączki: olej z pestek winogron - 2 łyżka
- pączki: mleko migdałowe - 1 szklanka
- krem: płatki jaglane - 5 łyżka
- krem: cukier kokosowy - 2 łyżka
- krem: migdały - 1 łyżka
- krem: mak - 1 łyżka
- krem: mleko migdałowe - 1 szklanka
- polewa: gorzka czekolada 99% - 80 g
- polewa: cukier kokosowy - 1 łyżka
- polewa: granola - trochę trochę

Dodatkowe info:

Dietetyczne wegańskie pączki na tłusty czwartek!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pączki: Mąkę wymieszaj z suchymi drożdżami i 4 łyżkami cukru. Mleko lekko podgrzej z olejem i 1 łyżka cukru kokosowego.

KROK 2: Pączki: Następnie wlej mleko do suchych składników, porządnie wymieszaj, po czym wyrób ciasto (potrwa to kilka minut).

KROK 3: Pączki: Ciasto odstaw w misce przykryte ściereczką do wyrośnięcia na około godzinę.

KROK 4: Pączki: Po godzinie ciasto wyłóż na blat posypany mąką i rozwałkuj na około 2 cm, następnie kubkiem wytnij koła.

KROK 5: Pączki: Pączki odstaw jeszcze na kilka minut do wyrośnięcia, aż piekarnik nagrzeje się do 190 stopni. Pączki piecz około 15-20 minut.

KROK 6: Krem: Płatki jaglane zalej mlekiem, wymieszaj z cukrem oraz makiem i ugotuj.

KROK 7: Krem: Wystudzone płatki zblenduj na gładki krem z dodatkiem migdałów.

KROK 8: Krem: W każdym upieczonym pączki zrób z boku dziurkę, a następnie rękawem cukierniczym wypełnij je wcześniej przygotowanym kremem.

KROK 9: Dodatki: Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej, dodając cukier kokosowy.

KROK 10: Dodatki: Następnie każdego pączka zanurz w polewie czekoladowej i posyp domową granolą – odstaw do zastygnięcia.