



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Večnamenske moke
50 g	Sladkorja
5 g	Jajčnega nadomestka
10 g	Pecilnega praška
30 ml	Kokosovega olja
170 g	Jabolčne čežane
1 žlička	♦ Cimet mleti
1 žlička	♦ Jabolčni zavitek, začimbna mešanica
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Mešanica cimeta in sladkorja za posip

Veganski ameriški krofi z jabolki

🕒 30–40 Min 

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200 °C in z oljem namastite 6 modelov za ameriške krofe z luknjo.
- 2 V majhni skledi sladkor za posip končanih krofov zmešajte s cimetom ter dajte na stran.
- 3 V skledi za mešanje zmešajte jabolčno čežano, tekoče kokosovo olje, jajčni nadomestek in sladkor. Dodajte pirino moko, mlet cimet, začimbno mešanico za jabolčni zavitek in pecilni prašek ter temeljito premešajte.
- 4 Z zmesjo enakomerno napolnite pripravljene modele za krofe, nato pa njeno površino zgladite s hrbtno stranjo žlice.
- 5 V predhodno segreti pečici približno 8–9 minut pecite krofe z zgornje in spodnje strani. Pladenj vzemite iz pečice in krofe odstranite iz modelov.
- 6 Tople krofe povaljajte v mešanici cimeta in sladkorja, nato pa jih neohlajene postrezite in uživajte.

