



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

150 g	Mąka uniwersalna
50 g	Cukier
5 g	Substytut jajek
10 g	Proszek do pieczenia
30 ml	Olej kokosowy
170 g	Przecier jabłkowy
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony
1 łyżeczka	♦ Przyprawa do Szarlotki
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Mieszanka cynamonu i cukru do obtaczania

Pączki wegańskie z jabłkami

⌚ 30—40 Min 

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C i nasmaruj olejem 6 form do pieczenia pączków.
- 2 W miseczce zmieszaj cukier z cynamonem (do obtaczania gotowych pączków) i odłóż na bok.
- 3 W misce zmieszaj przecier jabłkowy z płynnym olejem kokosowym, substytutem jajka i cukrem. Dodaj mąkę orkiszową, mielony cynamon, przyprawę do szarlotki, proszek do pieczenia i dokładnie wymieszaj.

WSKAZÓWKA: Przykład substytutu 1 jajka: puree z 1/2 dojrzałego banana / 1/4 szklanki musu jabłkowego / 1/4 szklanki puree z suszonych moreli albo suszonych śliwek

- 4 Równomiernie rozłóż masę w przygotowanych formach do pieczenia pączków - następnie wyrównaj ją grzbietem łyżki.
- 5 Piecz pączki w rozgrzanym piekarniku przez około 8–9 minut. Wyciągnij blachę z piekarnika i wyjmij pączki.
- 6 Obtocz ciepłe pączki w cynamonie i cukrze, podawaj na ciepło i ciesz się smakiem.

