

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

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.