



Лимонов веган кекс

⌚ 60–75 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната предварително на 180°C.
- 2 Разбъркайте кафявата захар, соевия йогурт, олиото, лимоновите корички и лимоновия сок. В отделна купа разбъркайте брашното с бакпулвера. Добавете течната смес, за да получите кремообразна консистенция.
- 3 Намазнете тавичка с малко маргарин. Изсипете тестото за кекса и опечете за около 50-55 минути.
- 4 Докато се пече кексът пригответе глазура, разбърквайки пудрата захар с лимоновия сок.
- 5 Оставете кекса да изстине напълно и го махнете от тавата.
- 6 Намажете с глазура и поръсете с прясно настъргани лимонови корички. Оставете да се стегне и се насладете.

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

Един брой кекс

250 g	Соев йогурт
125 ml	Слънчогледово олио
5 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
70 ml	Лимонов сок
300 g	Брашно
3 ч.л.	Бакпулвер

За глазура

150 g	Пудра захар
3 с.л.	Лимонов сок
1 с.л.	Настъргана кора от лимон

