

Wegańskie ciasto cytrynowe

60—75 Min

Przygotowanie

1. Wymieszaj brązowy cukier z jogurtem sojowym, olejem słonecznikowym, pokrojoną skórką z cytryny Kotányi i świeżym sokiem z cytryny. W drugiej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie połącz obie mieszanki, aż powstanie kremowe ciasto.
2. Rozgrzej piekarnik do 180 °. Tortownicę (ok. 26x12x8 cm) pokryj odrobiną margaryny. Napełnij ciastem i piecz w piekarniku przez 50-55 minut.
3. Gdy ciasto jest w piekarniku, można przygotować lukier. W tym celu dobrze wymieszaj cukier puder z sokiem z cytryny. Po upieczeniu wystudź ciasto i wyjmij je z formy. Następnie polej glazurą.
4. Posyp świeżą skórką z cytryny i pozostaw do wyschnięcia.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na ciasto:

200 g	Brązowy cukier
200 g	Jogurt sojowowy
125 ml	Olej słonecznikowy
5 łyżeczek	Skórka cytrynowa krojona
70 ml	Świeży sok z cytryny
300 g	Mąka pszenna
3 łyżeczki	Proszek do pieczenia

Na glazurę

150 g	Cukier puder
3 łyżki	Świeży sok z cytryny
1 łyżka	Świeża skórka z cytryny