

Wegańskie ciasto ze śliwkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 9

Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 240 g mleka sojowego i 120 g oleju roślinnego. Wsypać 300 g mąki pszennej, 100 g cukru, 10 g proszku do pieczenia i szczyptę soli.
 2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać ciasto. Czas 45 sekund, prędkość 4.
 3. Zdjąć pokrywę. Kwadratową blachę do pieczenia o boku długości 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto, wyrównać wierzch.
 4. Śliwki przekroić wzdłuż na pół, wyjąć pestki.
 5. Połówki śliwek ściśle obok siebie układać na wierzchu ciasta (skórką do dołu).
 6. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec ciasto około 60 minut.
-

Wskazówki :

Zamiast śliwek można użyć innych ulubionych owoców.