

Ciasto wegańskie



Składniki:

200 g mąki

100 g wiórków kokosowych

1 łyżeczka proszku do pieczenia

200 g cukru

300 ml mleka kokosowego

1 I ½ łyżki kakao

polewa: 50 g czekolady + 3 łyżki mleka kokosowego

Przygotowanie:

-Do miski wsypać mąkę, dodać wiórki kokosowe, proszek do pieczenia i cukier, wymieszać. Mleko kokosowe trochę podgrzać aby się rozpuściło i odmierzyć potrzebną ilość, dodać do suchych składników i wymieszać łyżką.

-Dno małej tortownicy o średnicy ok. **17 - 18 cm** wyłożyć papierem do pieczenia, związać obręcz wypuszczając papier na zewnątrz. Wlać 2/3 ciasta. Do pozostałej masy dodać kakao i wymieszać, wyłożyć łyżką, punktowo na masę białą, patyczkiem zrobić 2 - 3 ósemki w cieście

-Wstawić do piekarnika i piec przez **45 minut w 180 stopniach C**, do suchego patyczka. Ciasto pieczone w większej tortownicy powinno być gotowe wcześniej.

-**Polewa:** czekoladę roztopić razem z mlekiem kokosowym i polać po cieście.