

Wegańska babka cytrynowa



PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
ksylitol	150 g
mleko sojowe	1 szklanka
olej	125 ml
cytryna	1
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę dokładnie umyć i zetrzeć skórkę. Wycisnąć sok z cytryny. Mleko wymieszać z ksylitolem (lub zamiennie z cukrem), dodać olej, skórkę i sok z cytryny. Stopniowo dodawać przesianą mąkę i proszek do pieczenia, mieszając. Formę natłuścić olejem i posypać bułką tartą. Wylać ciasto. Piec godzinę w temp. 180 stopni C.