

Vegánsky lávový koláč

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Predhrejte rúru na 180 °C. Vymastite 4 malé zapekacie misky s (kokosovým) olejom a vysypte múkou.

Vo veľkej mise zmiešajte spolu múku, cukor, kakao, soľ, prášok do pečiva a sódu bikarbónu. Prilejte (kokosový) olej (60 ml) a vanilkový extrakt. Postupne pridávajte kokosové mlieko a Violife Cocospread. Vymiešajte do hladka.

Cesto rozdeľte do pripravených zapekacích misiek. Jeden kúsok tmavej čokolády vtlačte do stredu každej misky.

Pečte 25 minút, vyberte z rúry a nechajte 10 minút mierne vychladnúť. Potom ich vyberte z misiek a podávajte vyklopené z formy hore dnom. Možno budete potrebovať nôž, aby ste koláč uvoľnili po stranách z formy.

Koláč môžete podávať s vegánskou zmrzlinou alebo jednoducho posypať troškou práškového cukru.

Ingrediencie

- **Bio kokosová smotana bezlepková 500 g** - 120 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 120 g
- **Holandské kakao 100 g** - 6 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 22 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 95 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vanilkový cukor** - 5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Violife Cocospread 150 g** - 150 g
- **Soda bikarbóna 100 g** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

