



# Proste ciasto waniliowe

Proste do przygotowania i lekkostrawne ciasto z dodatkiem Napoju Sojowego

Alpro Oryginalnego

## Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 180 ° C.
2. Wymieszaj mąkę, cukier waniliowy i nasiona wanilii wraz ze szczyptą soli. Dolej do mieszanki Napój Sojowy Alpro Soya Oryginalny, olej słonecznikowy i wrzącą wodę. Mieszać w malakserze do uzyskania gładkiej masy.
3. Wlej ciasto do nasmarowanej formy i posyp płatkami migdałów. Ciasto piecz od 40 do 45 minut aż uzyska złoty kolor.
4. Pozwól aby ciasto wystygło i podawaj je ze świeżymi owocami.



6 porcji



1godz. 5min.



## Składniki

- - 250g mąki bezglutenowej
- - 70g cukru waniliowego
- - 190ml Napoju Sojowego Alpro Oryginalnego
- - 75g oleju słonecznikowego
- - 40ml wrzącej wody
- - 1 laska wanilii
- - 3 łyżeczki płatków migdałowych
- - szczypta soli

Przygotowano z

Alpro Soya Oryginalny

