countrylife

Litý koláč s vanilkovým pudinkem

veganský	Snadné	70 minut + chlazení	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆

Ingredience

300 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
140 g třtinového cukru
1 ks citronový cukr
1 ks prášek do pečiva bez fosfátů
1 ks kůra z biocitronu
750 ml ovesného mléka
2 lžíce lněného semínka + 5 lžic vody
100 ml slunečnicového oleje
1 ks vanilkový pudink
špetka soli

Jak na to?

1. V mixéru nebo mlýnku na kávu umixujte lněné semínko, smíchejte s vodou a nechte pár minut odstát.
2. V míse smíchejte mouku, 100 g cukru, sůl, prášek do pečiva a citronový cukr. Přidejte citronovou kůru, 250 ml ovesného mléka, slunečnicový olej a lněné semínko. Vše dobře promíchejte a vlijte do kulaté dortové formy vyložené pečicím papírem.
3. Zbytek ovesného nápoje a cukru použijte na vanilkový pudink, který uvařte podle návodu na obalu a navíc přidejte ještě vanilkový cukr.
4. Pudink rovnoměrně nalijte do formy na těsto.
5. Pečte asi 50 minut při teplotě 170° C. Po upečení nechte koláč vystydnout a následně dejte do lednice ještě na hodinu vychladit.