

Wegańska strucla makowa

Wegańska strucla makowa to smakowity deser nie tylko w święta. Mój starszy syn twierdzi, że jest tak pyszna, że nie potrzebuje polewy ☐ Kto z Was chce się o tym przekonać? ☐



Składniki (na jeden makowiec):

- 3 szklanki (760 ml) mąki pszennej
- 7 g suchych drożdży
- 2 łyżki (30 ml) mielonego siemienia lnianego
- 2 łyżki (30 ml) cukru pudru (ja używam zmielonego ksylitolu lub erytrytolu)
- 1/4 łyżeczki (1 ml) kurkumy w proszku
- 1 łyżeczka (5 ml) suszonej lub marynowanej drobno

- pokrojonej skórki z cytryny (opcjonalnie)
- 150 g miękkiego masła roślinnego (lub margaryny roślinnej)
 - 3 łyżki (45 ml) gęstego roślinnego jogurtu naturalnego – ja używam zwykle sojowego
 - 5 łyżek (75 ml) letniej wody
 - domowa lub gotowa masa makowa z bakaliami (ja używam zwykle połowę puszki 850 g – wersja bardziej fit ;), ale można użyć więcej)

Wykonanie:

Do większego naczynia przesiewamy mąkę i cukier puder, dodajemy drożdże, siemię lniane, kurkumę i dokładnie mieszamy. Dodajemy masło, jogurt i wodę i ręką zagniatamy na niezbyt sprężyste ciasto.

Wykładamy je na stolnicę, rozwałkowujemy na duży prostokąt, pokrywamy równomiernie nadzieniem pozostawiając wolne brzegi.



Następnie zwijamy, zlepiamy końce i przenosimy do podłużnej formy wysmarowanej masłem.



Nasz makowiec zawijany przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około godzinę (czasami na dwie jak jestem zajęta czymś innym:)).

Pieczemy przez około 45-50 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C (ja używam funkcję góra-dół).



Ostudzoną struclę można polukrować lub udekorować czekoladową polewą i posypać wiórkami kokosowymi.



Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**