

Wegańska babka orzechowa

Są tacy, którzy nie wyobrażają sobie świąt wielkanocnych bez babki. Prosta i pyszna wegańska babka orzechowa oblana lukrem lub czekoladą. Polecam!



Polecam również [babkę cyrulkową](#).

Składniki (na formę na babkę z kominkiem):

- 1 szklanka (240 ml) zmielonych orzechów laskowych
- 1 1/2 szklanki (360 ml) mąki pszennej
- 1/3 szklanki (80 ml) brązowego cukru
- 1/2 szklanki (120 ml) posiekanych orzechów laskowych (lub innych)
- 3/4 szklanki (180 ml) oleju roślinnego (nie kokosowego)
- 3/4 szklanki (180 ml) mleka roślinnego
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia

Wykonanie:

Mąkę i proszek do pieczenia przesiewamy przez sitko do większego naczynia. Dosypujemy cukier i orzechy mielone i orzechy posiekane i mieszamy.

Dolewamy olej i mleko roślinne i delikatnie mieszamy całość.

Formę na babkę o wysokości 10 cm i szerokości 23 cm (w najszerszym miejscu) z kominkiem, smarujemy margaryną i można posypać cienką warstwą bułki tartej. Wkładamy ciasto i pieczemy w funkcji góra-dół w temperaturze 180°C przez około 35-40 minut (czas jest tu bardzo różny w zależności od piekarnika, należy już wcześniej sprawdzać patyczkiem, czy nie jest surowa).

Po wyciągnięciu z piekarnika pozostawiamy do ostudzenia. Podajemy posypaną cukrem pudrem lub polaną polewą czekoladową.

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](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**