

VEGANSKÝ BANÁNOVO-JABLEČNÝ KOLÁČ

Suroviny:



- 2 a půl hrnku **Mevalia Bread Mix**
- 1 a půl kypřícího prášku
- 2 banány
- 2 jablka (fungují skvěle místo oleje)
- datle nebo datlová pasta (používáme místo cukru, přidáváme postupně, abychom nepřesladili :)
- vanilkový extrakt
- **Mevalia Lattis**
- skořice
- dle chuti můžete přidat: **Mevalia Chocotiono**, kakao či javorový sirup

Na drobenku:

- veganské máslo (alsan)
- třtinový/hnědý cukr
- kaštiny (nebo malinko mandlí)
- Mevalia Bread Mix
- skořice

Postup:

1. Banány, jablka a datle rozmixujeme spolu s NB mlékem **Mevalia Lattis**.
2. Smícháme **MEVALIA BREAD MIX** s kypřícím práškem a skořicí.
3. Do suché směsi přimícháme rozmixované ovoce, přidáme vanilkový extrakt, případě další ingredience dle chuti.
4. Nalijeme do formy na chleba a navrch dáme drobenku, kterou jsme vytvořili z rozmixovaných kaštanů, nebo několika mandlí a ostatních ingrediencí na drobenku.
5. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme na 180 °C cca 30 min.

Přejeme Vám dobrou chuť :)