

Makowiec figowy (wegański)

Składniki

- 200g mielonego, suchego maku
- 150g suszonych fig
- łyżeczki wanilii w proszku
- 3 łyżki mąki kokosowej
- 2 czubate łyżki masła orzechowego 100% drobno zmielonego
- 80g rozdrobnionych orzechów włoskich

Przygotowanie

1. Mak gotujemy w 2 szklankach mleka na małym ogniu około 1-1,5 godziny. Podczas gotowania dorzucamy figi pokrojone w kostkę (jedną zostawiamy do ozdoby) oraz wanilię.
2. Do przestudzonego maku dodajemy pozostałe składniki i dokładnie mieszamy.
3. Gotową masę wykładamy do tortownicy o średnicy 20cm.
4. Ciasto pieczemy około 50 minut w temperaturze 180 stopni.

Opis

Przepis poleca autorka bloga Misa Mocy <http://misamocy.pl/>. Bardzo przyjemna miłośniczka kuchni wegańskiej.

Lista zakupów

[Cukier waniliowy BIO](#)

[Gramatura: 8 gram](#)

[Cena 9,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Figi Organic Farma Zdrowia BIO](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

[Cena 13,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Mąka kokosowa BIO](#)

[Gramatura: 400 gram](#)

[Cena 5,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)