

RECEPTI

ZA KOLA E BEZ JAJA I ŽIVOTINJSKOG MLIJEKA

Kakao šnite

Sastojci: 2 dcl ulja, 27 dkg šećera, 34 dkg brašna, 2 žlice sojinog brašna (nije neophodno), 3 dcl mlijeka (ili više po potrebi), 2 velike žlice kakaa, prašak za pecivo



Prpriema: Ulje i šećer se izmiksa i doda se sojino brašno, a zatim i obično brašno (T-850), kakao, prašak za pecivo, mlijeko. Sve se izmiksa i izlije u nauljenu i posuti brašnom protvan. Pečenje se na 180°C oko pola sata.

Energetke kuglice

Sastojci: 1 šalica zobnih pahuljica, 1/2 šalice grožice, 1 šalica marelica, 1 šalica oraha (ili lješnjaka), 2 žlice šećera (ili slada), prah od vanilije, korica limuna (ili naranče), sirup od borovnice (ili neki drugi), malo limunovog soka.

Prpriema: Zobene pahuljice kratko popržiti, grožice oprati i izmiksati, jednako kao i marelice.

Orahe popržiti i usitniti. Koru od limuna oprati i naribati. Sve sastojke skupa pomiješati i oblikovati u kuglice koje se potom uvaljaju u šećer.

Veganske kremšnite

Kore: Lisnato tijesto ili napravite sami svoje kore: 300 g brašna, 250 g margarina, sok od pola limuna, malo soli, prašak za pecivo

Priprema: Umijesiti sastojke, smjesu podijeliti na šest dijelova i staviti u zamrzivač 5-10 minuta. Nakon 10 minuta izvaljati što tanje (1-2 mm). Peći na 200°C dok ne porumene.

Napomena: sastojci se mijese u što kraćem roku a protvan na kojem se pečene mora biti hladan (zbog margarina).

Krema: 2 litre sojinog, zobenog ili rižinog mlijeka, 350-370 g gustina, 200-250 g šećera, 2 vanilin šećera, 1/2 l sojinog slatkog vrhnja, malo kurkume ili pola žličice šafrana (za boju)



Priprema: Pomiješati 100 g šećera, vanilin šećer i kurkumu sa 1,6 l mlijeka. Staviti kuhati. Ostatak mlijeka i šećera pomiješati sa gustinom i dodati uzavrelom mlijeku dobro miješajući i da se ne pojave grudice. Smanjiti vatru na minimum i miješati još 2-3 minute. Staviti hladiti uz povremeno miješanje. Istodobno istu količinu i 1/2 l slatkog vrhnja. Kad se krema ohladila dobro ju izmiksati i dodati polu tucenog vrhnja.

Slaganje: kora lisnatog ili 3 lista 'domaće kore', prelići kremu na to, izravnati i na to dodati preostalo slatko vrhnje. Po želji gore još jedna kora lisnatog ili 3 lista 'domaće kore' i posipati šećerom u prahu.

Slatke okruglice

Sastojci: 1 šalica kus-kusa, 1/2 šalice kokosovog brašna, 2 šalice zobenog mlijeka, 2 žlice rižinog slada, 1/2 šalice prženih i mljevenih badema, 2 žlice mirina, 1 žličica praha vanilije, 10 žličica veganskog namaza od rogača ili okolade.

Priprema: Pomiješajte kus-kus, zobeno mlijeko i kokosovo brašno i zakuhajte. Kada zakuha smanjite vatru i kuhajte 10 minuta na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Umiješajte rižin slad, mirin, bademe te prah vanilije i ostavite da se ohladi. Kada se smjesa ohladi oblikujte okruglice (8 komada), kažiprstom napravite rupu u svakoj okruglici pa umetnite žličicu namaza i ponovno zatvorite okruglicu. Zagrijte dvije žličice namaza pa rastopljenom kremom ukasite okruglice.