

Kakuleli vegan muzlu ekmek

toplam süre **60 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 45 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.527 kJ / 365 kcal

Yağ: **12 gr** Protein: **6 gr**
Karbonhidrat: **56 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2	adet olgun muz (yaklaşık 200 gr)
1 yemek kaşığı	limon suyu
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
80 ml	bitkisel yağ
100 ml	bitkisel süt (örneğin, yulaf sütü)
200 gr	sade un
1 tatlı kaşığı	kabartma tozu
0,5 tatlı kaşığı	karbonat
80 gr	esmer şeker
1 tatlı kaşığı	öğütülmüş kakule
Akçaağaç şurubu ve soya sosu glaze:	
1 tatlı kaşığı	hindistancevizi yağı
2 yemek kaşığı	akçaağaç şurubu
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
Ekstra:	
1	adet muz (yaklaşık 100 gr, boylamasına ikiye bölünmüş)
50 gr	yaban mersini

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 adet olgun muz (yaklaşık 200 gr) - **1 yemek kaşığı** limon suyu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **80 ml** bitkisel yağ - **100 ml** bitkisel süt
Muzları ezip püre haline getirin. Limon suyu, Kikkoman Less Salt Soy Sauce, bitkisel yağ ve bitkisel sütü ekleyip iyice karıştırın.

Adım 2

200 gr sade un - **1 tatlı kaşığı** kabartma tozu - **0,5 tatlı kaşığı** karbonat - **80 gr** esmer şeker - **1 tatlı kaşığı** öğütülmüş kakule
Ayrı bir kapta un, kabartma tozu, karbonat, esmer şeker ve kakuleyi karıştırın. Sıvı karışımı ekleyin, tamamen birleşene kadar karıştırın. Yağlı kâğıt serili baton bir kek kalıbına dökün.

Adım 3

1 tatlı kaşığı hindistan cevizi yağı - **2 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1** adet muz (boylamasına ikiye bölünmüş)
Bir tavada hindistan cevizi yağını ısıtın. Akçaağaç şurubu ve Kikkoman Less Salt Soy Sauce'ü ekleyin. İkiye bölünmüş muzları tavaya alıp her iki yüzünü 1 dakika karamelize edin.

Adım 4

50 gr yaban mersini
Karamelize muzları hamurun üzerine yerleştirin. Tavada kalan glaze'i kekin üzerine gezdirin. Yaban mersiniyle süsleyin. 180 °C'de yaklaşık 45 dakika pişirin. Dilimlemeden önce soğumaya bırakın.