

Veganske fastelavnsboller, 12 stk.

Opskrift fundet hos Mia Sommer – og kun justeret en anelse

Ingredienser	
Dej	Fyld
600 g hvedemel	1 pose kagecreme (pulver)*
3 dl lunkent vand, havredrik eller mandeldrik	300 ml sojamælk
50 g gær	100 g mørk chokolade eller syltetøj
100 g plantemargarine	Evt. 200 g marcipan
50 g sukker	Glasur
1 tsk. vaniljesukker	Flormelis
1 tsk. salt	Kakaopulver
Evt. plantefløde eller plantedrik til pensling	Vand

Fremgangsmåde:

Smelt plantemargarinen i en gryde. Opløs gæren i vandet, tilsæt derefter sukker, vaniljesukker og salt. Tilsæt plantemargarinen og melet lidt efter lidt og ælt dejen godt. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i 30 minutter.

Pisk en pose pulverkagecreme med 3 dl sojamælk. Stil cremen i køleskabet, og pisk den igen, når den skal bruges.

Når dejen har hævet, skal den æltes igennem og formes til boller. Del dejen i 12 lige store kugler og rul hver kugle ud, så den ligner en lille pandekage. På hver "pandekage" placeres 1 spsk. kagecreme, et stykke mørk chokolade og evt. et stykke marcipan. Efterfølgende lukkes siderne sammen om cremen og chokoladen. Sørg for at lukke dem godt, så de ikke går op igen. Vend bollerne, så lukningen vender nedad.

Lad bollerne efterhæve i 30 minutter, tildækket, et lunt sted.

Bollerne bages ved 200 grader almindelig ovn i cirka 15 minutter, til de er let gyldne.

Lav glasuren ret tyk, så den ikke flyder for meget ud. Når bollerne er afkølede, smøres de med glasur.

Tip:

- Kagecremen kan erstattes af most banan
- Hvis glasuren skal være lyserød, kan du optø nogle frosne, økologiske blåbær og blande saften fra blåbærrene med flormelis og lidt vand.

