

## Recept za vegan rolat bez glutena od Safi Free Ovsenog pudinga



### Potrebni sastojci za rolat:

- 100 g Safi Free Ovsenog pudinga sa kakaom ili Ovsenog pudinga sa ukusom vanile
- 200 g vode ili biljnog mleka
- mali prstohvat soli
- veliki prstohvat Safi Reform zaslađivača četverostruke jačine

### Priprema:

Sve tačno izmerene sastojke pomešati.

Dobijenu masu sipati ili izliti u jednu tepsiju koju smo obložili papirom za pečenje.

Papir za pečenje treba poprskati uljem da se ne bi zalepila masa tokom pečenja.

Ili možete u tepsiju staviti silikonsku podlogu za testo i masu preliti preko te podloge.

U prethodno zregrejanj rerni na 180 stepeni peći oko 8 minuta.

Nakon toga izvaditi iz rerne i namazati nadevom dok je testo još toplo, urolovati ga i peći još 30 minuta.

**Nadev** od praška za desertnu kremu sa zaslađivačem:

- 40g Safi Reform praška za desertni krem od kokosa
- 1,5 dl kokosovog mleko
- kristalni zaslađivač koji otprilike odgovara količini šećera od 10 g.

Sve sastojke pomešati i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Ili nadev možete napraviti po vašem ukusu.

Prijatno!