

VEGAN SWEET POTATO BREAD

für eine kleine Kastenform / for a small loaf pan

<p>Zutaten</p> <p>150g weißer Zucker 40g brauner Zucker 95ml Sonnenblumenöl 2 EL Mandelmus 230g gesiebttes Mehl 1 TL Natron ¼ TL Salz ½ TL Zimt ½ TL Muskatnuss 70ml Hafermilch (oder Sojamilch) 1 große Süßkartoffel ca 150g gehackte Walnüsse</p>	<p>Ingredients</p> <p>1 cups white sugar ¼ brown sugar ½ cup vegetable oil 2 tbsp almond butter 1 ¾ cups sifted flour 1 tsp baking soda ¼ tsp salt ½ tsp ground cinnamon ½ tsp ground nutmeg 1/3 cup non-dairy milk 1 cup mashed sweet potato 1 cup chopped walnuts</p>
---	---

Zubereitung

1. die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden, weich kochen, auskühlen lassen und einem Mixer pürieren
2. weißen und braunen Zucker, Öl und Mandelmus vermischen
3. trockenen Zutaten mischen und zur Masse sieben
4. alles gut vermischen, die Hafermilch und das Süßkartoffelpüree einrühren
5. die gehackten Walnüsse unterheben und den Teig in eine gefettete Kastenform geben
6. bei 175°C Ober-/Unterhitze für circa 1 Stunde backen

Instructions

- 1. peel sweet potato, dice and cook until soft, let cool off and blend in a mixer**
- 2. mix white and brown sugar, vegetable oil and almond butter**
- 3. combine dry ingredients and sieve into sugar mixture and mix well**
- 4. add non-dairy milk and mashed sweet potato and transfer dough into a greased loaf pan**
- 5. bake at 350°F for about an hour**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

