



Univerzální křehké těsto na slané i sladké koláče

veganský	Snadné	15 minut + odpočívání těsta 30 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	---	-------------	-------

Ingredience

250 g pšeničné celozrnné mouky
125 g tuku Provamel
50 ml ledové vody

Jak na to?

- Promíchejte pšeničnou celozrnnou mouku, tuk Provamel a ledovou vodu. Promíchat ingredience lze i v robotu.
 - Zabalte do folie, nechte v ledničce odpočinout alespoň 30 minut. Těsto si můžete připravit i den předem.
 - Rozválejte 3 mm tenký kruh, dejte do formy tak, aby bylo pokryto dno i stěny. Těsto na několika místech propíchněte vidličkou a dejte na 5 minut předpéct do trouby vyhřáté na 180 °C.
 - Následně naplňte vybranou náplní a dopečte. Tato dávka stačí na formu o průměru 30 cm.
- Na těsto potřebujete jen 3 ingredience a zvládne ho opravdu každý! Plnit můžete sladkou náplní a zapéct nebo nechat ztuhnout v lednici, ale i slanou náplní na způsob quiche.