

Ingredienti
100 ml di latte di soia
1/2 bustina di lievito per dolci
60 g di zucchero di canna
50 g di fecola di patate
100 g di farina 00
40 g di margarina di soia
40 g di olio di semi

Preparazione
Mescolare la margarina di soia con lo zucchero e l'olio, con una frusta manuale o uno sbattitore

elettrico. Quando avremo ottenuto una crema spumosa e omogenea mettiamola a riposare e in un'altra ciotola invece mettiamo farina, fecola, lievito e versiamo poco per volta il latte di soia, mescolando con uno sbattitore elettrico. Uniamo poi i due composti ottenendo un composto omogeneo mescolando.
Versiamo poi l'impasto in uno stampo (io lo uso in silicone) a forma di orsetto e inforniamo per 15-25 minuti, controllando la cottura attraverso la prova dello stecchino.
Quindi sforniamo, lasciamo riposare qualche minuto a temperatura ambiente prima di togliere il nostro orsottopotto dallo stampo.
Il nostro orsottopotto è vegano in quanto non contiene alimenti di origine animale! Sorprendente no?