



VEGAN PECAN DANISH

Para los amantes de las nueces pecanas. Una receta fácil de preparar para estas fiestas navideña y que a todos les fascinará.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de elaboración: 25 minutos

Tiempo Total: 30 minutos

Servicios: 10 danishes

INGREDIENTES

1/3 taza azúcar morena (puedes sustituir por la azúcar de tu predilección)

1 cda maple syrup + 2 cdas

1/4 taza de aceite de coco

1 ½ cda leche vegetal + 1 cda

1 cda vainilla

1 taza de pecans (o cualquier otra nuez de tu predilección)

1 lata de Pillsbury Crescents

PROCEDIMIENTO

Preparar bandeja con papel pergamino y precalentar el horno a 350°F.

En una olla colocar las pecanas, azúcar morena, vainilla, aceite de coco, 1 cda maple, 1 ½ cda leche. Mezclar y calentar hasta que el azúcar se disuelva y observes burbujas (3-4min). Retira del fuego y deja enfriar la mezcla por 10 minutos

En otro envase preparar el sirope con 2 cdas de maple y 1 cda de leche.

Alisa la masa de Crescents y agrégale azúcar. Corta la masa en tiras, dale vuelta en espiral a cada una, enróllalas en forma de círculo y presiona en el centro para hacer un hueco. En el hueco colocas la mezcla de pecanas y con una brocha untas el sirope de maple alrededor de la masa. Hornear por 12-15 minutos. Dejar Enfriar.