

Ylvas veganska kanelbullar

Fördeg

500 g (5 dl) havredryck

25 g jäst

450 g (7,5 dl) siktat dinkelmjöl

Deg

450 g (7,5 dl) siktat dinkelmjöl

200 g (knappt 2 dl) kokosolja, flytande

1,5 tsk salt

140 g (2 dl) kokossocker

1 msk nystött kardemumma

Fyllning

150 g solroskärnor, rostade

150 g färska dadlar, urkärnade

100 g (knappt 1 dl) kokosolja

3 msk kokossocker

3 msk kanel

1 krm salt

0,5 tsk vaniljpulver

ett par matskedar vatten

Sockerlag

0,75 dl vatten

0,75 dl kokossocker

Garnering

(valfritt) kokosflakes att strö över bullarna