

## Taartbodem

- 150 gram tarwemeel
- 1 eetlepel arrowroot
- 2 eetlepels olie
- ½ kop sojameel
- 1 theelepel vanille
- 1 mespuntje bakpoeder (reformhuis)

Laat het sojameel eerst enkele uren weken. Meng alle ingrediënten door elkaar. Giet er vanuit het midden langzaam 3-4 eetlepels water bij en kneed goed. Het deeg wordt uitgerold en in een taartvorm (bijvoorbeeld een springvorm) gedaan.

Het deeg wordt 20 minuten bij 200-220 graden gebakken.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.  
Plantaardige recepten voor een betere wereld.  
[Steun Plenty Food](#)

