**Vegansk brunsviger**

**Ingredienser – dej**

* Hvedemel: 500 g
* Havremælk: 300 ml
* Gær: 25 g
* Rørsukker: 50 g
* Vegansk smør: 75 g
* Salt: 1 tsk

**Ingredienser – fyld**

* Brun farin: 200 g
* Vegansk smør: 150 g
* Lidt vaniljesukker: 1 tsk

**Fremgangsmåde**

1. Lav dejen som normalt.
2. Smelt vegansk smør og rør sukker og vanilje i.
3. Hæld over dejen og bag.

**Bagetid**: 200°C i 20 min.