

Makový jablkový koláč bez lepku

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jablká očistíme, zbavíme jadierok a nastrúhame. Mak, mleté mandle a ryžovú múku zmiešame, pridáme cukor, kypriaci prášok a rozšľahané 3 vajcia a všetko dobre premiešame varechou. Nakoniec pridáme nastrúhané jabĺčka a dobre premiešame. Koláč dáme na plech, ktorý sme vytreli trochou oleja a vysypali ryžovou múkou.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 35-45 minút. Ešte teplý potrieme džemom a posypeme postrúhaným kokosom.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 100 g
- **Kokos strúhaný** - 100 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Med včelí kvetový** - 80 g
- **Mak mletý modrý** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Ríbezľový džem** - 50 g
- **Mandle jadrá** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

