

Pohankový koláč makový

Těsto:

Pohanka zrno – 100 ml
Kukuřičná mouka hladká – 50 g
Olej – 4 lžíce
Skořice – ½ lžičky
Hroznový cur - 4 lžíce
Stevie prášek – 2 odměrky

Maková nádivka:

Mletý mák – 100 g
Kukuřičná mouka hladká – 80 g
Strouhané jablko – 1 ks
Rozinky – 2 lžíce
Skořice - ½ lžičky
Olej – 2 lžíce
Rýžové mléko sušené – 2 lžíce
Hroznový cur - 4 lžíce
Stevie prášek – 2 odměrky
Vody přibližně 50 ml – podle potřeby

Drobenka:

Kukuřičná mouka hladká – 6 lžic
Rýžové mléko sušené – 2 lžíce
Hroznový cur - 2 lžíce
Olej – 4 lžíce

Pohanku uvaříme pod pokličkou ve dvojnásobném množství vody 20 minut. Přimícháme ostatní ingredience a vzniklé těsto rozporostřeme na plech s pečícím papírem. V míse smícháme suroviny na makovou nádivku a rozprostřeme ji na těsto. Navrch sypeme drobenkou. Pečeme přibližně 30 minut odspodu.