SOBOTNÍ MAKOVEC

UTATY sixth taste

Myslíte si, že moučníky bez vajíček nemohou být nadýchané a lahodné? Omyl!
Zkuste náš recept a budete příjemně překvapeni! ☺

Suroviny
(6 kousků)

200 g polohrubé mouky
120 g třtinového cukru
100 g mletého máku
200 ml ovesného (nebo jiného rostlinného) mléka
50 ml slunečnicového oleje
3 - 4 g kořenící směsi VANILLA SPOON
½ prášku do pečiva

všechny přísady smíchat a dát na vymazaný plech o rozměru 23 x 28 cm | péci asi 30 minut při 170°C | nechat vychladnout | podélně rozříznout namazat marmeládou, například malinovou a opět horní a spodní polovinu spojit | povrch makovce potřít citronovou polevou a ozdobit čokoládovým sypáním | nakrájet na kousky

citronová poleva:
smíchat šťávu z poloviny citronu se 3 lžícemi cukru moučka a krásně dohladka vymíchat

Směs koření VANILLA SPOON,
ale i další směsi a recepty najdete na
www.utaty.cz