

Makovec

280 ml rostlinného mléka
50 ml oleje
1 polévková lžíce rumu
1 polévková lžíce Vegavajo
80 g cukru hnědého krystalového cukru
180 g polohrubé mouky
1 lžička skořice (nebo perníkového koření)
2 lžičky prášku do pečiva
100 g (mletého) máku

na polevu:

100 g hnědého moučkového cukru
1 polévková lžíce limetkové nebo citronové šťávy
1 polévková lžíce horké vody

Všechny suroviny kromě máku pečlivě smícháme. Mák vmícháme úplně nakonec. Směs vlijme do menšího pekáčku vyloženého pečícím papírem nebo do vymazané a vysypané koláčové formy a uhladíme povrch. Pečeme asi 30 minut při 180 °C.

Vlahý makovec polijeme citronovou polevou, kterou rychle umícháme metličkou z cukru, citrusové šťávy a vroucí vody.