

Minimakovec

20 g oleje

50 g (rostlinného) mléka

1/2 lžíce rumu a 1 PL suchých rozinek nebo 1/2 PL rozinek naložených v rumu

30 g agávového či podobného sirupu nebo (hnědého) krystalového cukru

1/2 lžičky skořice

1 lžička prášku do pečiva

50 g polohrubé mouky

50 g (mletého) máku

Nejdříve smícháme suché suroviny, pak tekuté a nakonec vše dohromady. Vlijeme do formy (dno zakryjeme pečícím papírem) a pečeme v horkovzdušné fritéze 20 minut při 170 °C. (Po 15 minutách raději zkontrolujeme, dopečeme nebo vyklopíme a dopečeme ze spodní strany.)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---