

## Ananasová buchta vegan

---

1 hrnek (220 ml) polohrubé mouky  
čtvrt hrnku špaldové celozrnné nebo pohankové mouky  
půl hrnku cukru nejlépe hnědého  
půl hrnku strouhaného kokosu  
půl lžička citronové kůry  
1,5 lžičky prášku do pečiva  
půl lžička jedlé sody

1 polévková lžíce citronové šťávy  
1 polévková lžíce rumu  
náhrada za 1 vejce (např. 1 polévková lžíce Vegavajo a 2 polévkové lžíce vody)  
3/4 hrnku šťávy z ananasového kompotu  
půl hrnku oleje  
1 hrnek na menší kousky nakrájeného ananasu z kompotu  
tuk a hrubá mouka na vysypání formy

Smícháme všechny suché suroviny, v jiné nádobě všechny tekuté a pokrájíme si na kousky ananas. Formu na koláč nebo pekáček na těsto vymažeme tukem a vysypeme moukou. Smícháme suché a tekuté suroviny, nakonec vmícháme kousky ananasu. Těsto vlijeme do formy, upravíme povrch a pečeme při 185°C asi 30 minut. Po vychladnutí krájíme na kousky a zdobíme kousky kompotovaného ananasu. Výborně chutná i s jogurtem či rostlinnou alternativou jogurtu.

---

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