

# Koláč se Šmakounem bez přidaného cukru

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Šmakouna nakrájíme na menší kousky a vhodíme ho do mixéru. Přidáme mléko, slunečnicová semínka a vejce. Všechno rozmixujeme na hladké těsto. Do těsta přidáme nastrouhané jablko, krupici a prášek do pečiva. Takto připravené těsto vlijeme do koláčové formy vymazané kokosovým olejem. Vršek koláče posypeme kokosem a pečeme v troubě vyhřáté na 190 stupňů cca 30-35 minut.

## Ingredience

- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Kokos strouhaný** - 30 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 30 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 15 g
- **HEALTH LINK BIO kokosový olej 200 ml/400 ml** - 5 g
- **Šmakoun brusinka s goji 200 g** - 400 g
- **Vejce** - 30 g
- **Jablka červená** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g

