

Makový jablkový koláč

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jablka očistíme, zbavíme jadérek a nastrouháme. Mák, mleté mandle a rýžovou mouku smícháme, přidáme med, kůru, kypřicí prášek a rozšlehaná 3 vejce a vše dobře promícháme vařečkou. Nakonec přidáme nastrouhané jablíčka a dobře promícháme. Koláč dáme na plech, který jsme vymazali trochou oleje a vysypali rýžovou moukou.

Peceme v rozehráté troubě na 180°C asi 35-45 minut. Ještě teplý potřeme džemem a posypeme strouhaným kokosem.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Kokos strouhaný** - 20 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Med květový luční 900 g** - 50 g
- **Jablka červená** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 150 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

