

Recept z kuchyne Ley

Ovocný koláčik s posýpkou

Počet porcií: 8-12

Príprava: 20 min

Pečenie: 20-25 min



Postup:

1. Rúru predhrejeme na 180°C.
2. Začneme náplňou. Ovocie umyjeme a odkôstkuje. Nakrájame na menšie kúsky, pridáme kokosový cukor (podľa potreby... pridávaj po lyžiciach - menej je viac) a premiešame spolu v miske.
3. Do druhej misky dáme mandľovú, kokosovú múku a soľ. Premiešame. Pridáme vajíčka, tuk a prípadne aj javorový sirup. Kto chce, môže dať aj trošku citrónovej kôry z bio citróna (moja babka to takto robievala - milujem tú chuť a vôňu).
4. Vajíčka najprv vidličkou zapracujeme do múky a následne rukou spracujeme hmotu do kompaktného cesta.
5. Okrúhlu formu na pečenie vymažeme tukom a vysypeme mandľovou múkou.
6. Na dno rozdrobíme 3/4 cesta a rukou utlačíme do rovnomernej vrstvy.
7. Cesto posypeme ovocím. Na vrch nadrobíme zvyšok cesta - ako drobenku a na voľné miesta poukladáme pekanové alebo vlašské orechy (kto ich toleruje).
8. Dáme piecť do vopred vyhriatej rúry na cca 20-25 min.

Ingrediencie:

Korpus:

- 1,5 hrnčeka mandľovej múky
- 1/2 hrnčeka kokosovej múky
- 2 vajíčka
- štipka soli
- 6 PL kokosového oleja alebo masla
- 2 PL javorového sirupu
- citrónová kôra z bio citróna (voliteľné)

Náplň:

- 2 hrnčeka kyslého ovocia (marhule/ríbezle/josta /egreše/rebarbora)
- 3 hrnčeka sladkého ovocia ako hruška či jahody, kto čo toleruje
- 1/2 hrnčeka kokosového cukru
- hrst pekanových alebo vlašských orechov

Moje tipy nájdeš na webe:

[Ovocný koláčik s posýpkou](#)

Moje vychytávky:
