

dotyka

Jablkovo-mrkvový koláč

- 150 g postrúhanej mrkvy
- 1 postrúhané jablko
- 100 g d'atlového sirupu
- 2 vajíčka
- 80 ml olivového oleja
- šťava z jedného pomaranča
- štipka soli
- 1/2 čl škorice
- 2 čl prášku do pečiva
- 160 g hladkej špaldovej múky
- 30 g ovsených vločiek
- podľa chuti hrozienka alebo sušené marhule (pokrájané na kocky)

Vajíčka vyšľaháme metličkou s d'atlovým sirupom a pridáme šťavu z pomaranča, olej, nastrúhanú mrkvu a jablko. Potom pridáme sypké suroviny, preosejeme múku, pridáme štipku soli, škoricu, prášok do pečiva, ovsené vločky a podľa chuti buď hrozienka alebo sušené marhule.

Pečieme pri 180°C, ca 45-50 min.

Tip: Koláč som potrela domácim marhuľovým džemom a trochu posypala kokosom.