



Vláčný mrkvový chlebíček

vegetariánský

Středně obtížné

90 minut

Pro 4 osoby



Jak na to?

1. Datle zalijte horkou vodou a nechte asi 30 minut změknout. Poté je i s vodou rozmixujte v mixéru nahrubo. V míse promíchejte obě mouky s práškem do pečiva, kořením i solí.
2. V hlubší míse vyšlehejte celá vejce s datlovým sirupem. Přidejte nastrouhanou mrkev, rozmixované datle, mleté mandle, pomerančovou kůru, slunečnicový olej a suchou směs. Vymíchejte těsto a přesuňte jej do vymazané formy. Pečte asi 45-50 minut při 170 °C.
3. Vychlazený kokosový krém začněte šlehat v hluboké míse. Přidejte datlový sirup i kakao a vyšlehejte pevný krém, který můžete navrstvit na vychladlý chlebíček a následně ozdobit.