

Bezlepkový makovec

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

150 g	bezlepková mouka
100 g	kukuřičná mouka
1 ks	prášek do pečiva
4 ks	vejce
200 g	cukr moučka
200 ml	olej
50 g	mletý mák
200 ml	mléko



Postup přípravy

Přehřejeme si troubu na 175°C. Mouky smícháme s práškem do pečiva a prosejeme. Cukr vyšleháme s vejci do pěny. Poté přilijeme olej a mléko. Nakonec do směsi postupně vmícháme mouky s práškem do pečiva a také mák. Vzniklé těsto vlijeme do vymaštěného plechu s vyšším okrajem. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 35 až 40 minut, dokud po zapíchnutí špejle těsto již nelepí. Necháme vychladnout a podáváme nejen bezlepkářům.