

Batátový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Oloupané vařené batáty 400 g
- Kokosový olej 1 lžíce
- Velké vejce 2 ks
- Skořice 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Kokosové mléko 160 ml
- Jablečný ocet 1 lžička
- Muškátové ořechy 2 lžička
- Soda 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Med 2 šálek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Troubu přehřejeme na 205 stupňů. Batáty rozmixujeme, přidáme kokosový olej (rozehřátý) a vejce a mixujeme, dokud není směs nadýchaná. Přidáme kokosové mléko, koření a ocet (a med, pokud dáváte) a pořádně promícháme. Směs nalijeme na připravenou krustu a pečeme 10 minut na 205 stupňů, pak snížíme teplotu na 165 stupňů a pečeme dalších 30 minut nebo dokud koláč není pevný. Stejným způsobem jako batáty by šla použít dýně.