

Pohankový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pohanka 500 g
- jablka 4 ks
- skořice 3 lžička
- kakao 2 lžíce
- rozinky 0.5 balení
- med 100 g
- dle potřeby cukr třtinový 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy vložíme pohanku a zalijeme ji 1:1 vroucí vodou. Necháme 5-10 minut odpočinout. Nastrouháme jablíčka a přidáme do mísy s pohankou. K této směsi přidáme ostatní uvedené ingredience, dosladíme dle chuti třtinovým cukrem a vše důkladně promícháme. Formu vymažeme olejem a směs do ní nalijeme. Zapékáme 15 minut na 180 °C. Ozdobíme kakaem, cukrem a přelijeme medem.