

Koksový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 6

- polohrubá mouka 250 g
- kypřicí prášek 1 balíček
- strouhaný kokos 40 g
- sušený nápoj oves milk 40 g
- med 1 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- tofu natural 400 g
- ovoce podle chuti 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smícháme mouku, kypřicí prášek a kokos. Přidáme oves milk rozpuštěný ve 200 ml teplé vody a osladíme medem. Promícháme a dáme na 30 minut do lednice.

Tohu rozlámeme na kousky a se 100 ml vody rozmixujeme. Přidáme skořici a med. Formu vyložíme pečícím papírem, rozprostřeme na těsto a vytvarujeme okraje. Rozetřeme náplň a nakonec poklademe plátky ovoce. Pečeme při 175 C zhruba 40 minut.