

## Makovec

---

280 ml rostlinného mléka  
50 ml oleje  
1 polévková lžíce rumu  
1 polévková lžíce Vegavajo  
80 g cukru hnědého krystalového cukru  
180 g polohrubé mouky  
1 lžička skořice (nebo perníkového koření)  
2 lžičky prášku do pečiva  
100 g (mletého) máku

na polevu:

100 g hnědého moučkového cukru  
1 polévková lžíce limetkové nebo citronové šťávy  
1 polévková lžíce horké vody

Všechny suroviny kromě máku pečlivě smícháme. Mák vmícháme úplně nakonec. Směs vlijme do menšího pekáčku vyloženého pečícím papírem nebo do vymazané a vysypané koláčové formy a uhladíme povrch. Pečeme asi 30 minut při 180 °C.

Vlahý makovec polijeme citronovou polevou, kterou rychle umícháme metličkou z cukru, citrusové šťávy a vroucí vody.