

tekuté:

1 celé vejce nebo 50 ml aquafaby nebo 1 polévková lžíce mletého lněného semínka rozmíchaného ve 3 polévkových lžících vody

20 ml oleje

20 ml vody či mléka

1/2 polévkové lžíce rumu

1 polévková lžíce rozinek namočených v rumu

50 g vycezené směsi zázvoru a citrusů, která zbývá po výrobě

zázvorov
ého shotu

suché:

30 g hnědého cukru

50 g polohrubé nebo celozrnné pšeničné mouky

35 g mletých ořechů či mandlí nebo mletých pražených ovesných vloček

špetka soli - při náhradě vajec aquafabou vynecháme

1/2 lžičky skořice

špetka muškátového oříšku

1 lžička prášku do pečiva

1/4 lžičky jedlé sody

(kokosový tuk na vymazání formiček)

Nejprve si malé silikonové formičky vymažeme kokosovým tukem.

Smícháme veškeré suché suroviny. Přidáme vidličkou lehce prošlehané tekuté přísady a důkladně promícháme. Těsto přendáme do formiček a pečeme v horkovzdušné fritéze při teplotě 165 °C asi 20 minut, vyklopíme na pečící papír a dopečeme ze spodní strany ještě 5 minut při 165 °C.