

tekuté:

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

20 ml oleje

1/2 polévková lžíce rumu

50 ml (rostlinného) mléka

10 g drcené/mleté kávy (čerstvé sedliny, drti po výrobě cold brew)

suché:

30 g hnědého cukru

50 g polohrubé nebo celozrnné pšeničné mouky

30 g mletého kokosu

špetka soli - při náhradě vajec aquafabou vynecháme

špetka muškátového oříšku

1 lžička prášku do pečiva

(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.