

Velikonočni posladek

Potica brez moke



Sestavine

- 2-3 jajci
- 2 žlici medu ali ksilitola/ stevie oz jaz dodam samo suho sadje npr. rozine, ker meni je že to dovolj sladko 😊
- cca 80-100 g mandljeve moke
- 3 žlice zmletih semenk (katerihkoli v moko)
- 1 žlica psiliuma
- žlička cejlonskega cimeta
- 1 žlička vinskega kamna
- 2 žlici kokosovega olja
- 150 ml (rastlinskega) mleka
- Po želji 😊 dve pesti borovnic (ameriške ali navadne)
- Nasekljani mandlji
- ⅓ soli

Metoda

1. Najprej penasto umešamo jajci in sladilo oz. dodamo rozine. Posebej zmešamo suhe sestavine (mandljevo moko, cimet, sol, vinski kamen...).
2. Suhe sestavine dodamo v jajčno zmes, dodamo še mleko, borovnice in stopljeno kokosovo olje. Premešamo.
3. V manjši pekač položimo peki papir, nanj posujemo nasekljane mandlje in prelijemo s pripravljeno maso. Pečemo 40 minut pri 180 °C.