Cuketovo-mrkvový koláč s Jihočeským tvarohem & jogurtem

20 minut + doba pečení náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 hrnek nastrouhané cukety
- 2 hrnky nastrouhané mrkve
- 1 nastrouhané jablko
- 2 vejce
- 1/2 hrnku medu
- 1/2 hrnku kokosového oleje
- šťáva z 1 pomeranče
- 3/4 hrnku Jihočeského tvarohu & jogurtu + na ozdobu
- 2 a 1/2 hrnku mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 2 špetky mleté skořice
- 2 špetky muškátového oříšku
- 3 lžíce strouhaného kokosu
- ovoce a máta na ozdobu

Návod na přípravu:

V jedné míse smícháme suché ingredience – mouku, kypřicí prášek, skořici, strouhaný kokos a muškátový oříšek. Ve druhé míse smícháme zbytek ingrediencí – vejce, med, kokosový olej, šťávu z pomeranče a Jihočeský tvaroh & jogurt. Následně vše smícháme dohromady, přidáme nastrouhanou cuketu, mrkev a jablko a hotové těsto nalijeme do formy na pečení. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 50 minut. Po vyndání necháme vychladnout a podáváme ozdobené Jihočeským tvarohem a jogurtem, ovocem a mátou.