

# Pomerančový moučník bez lepku

## DŮLEŽITÉ INFORMACE:

Alergeny: bez lepku, bez rafinovaného cukru, obsahuje vejce

Technika: trouba

Doba pečení: 25-30 minut

Doba přípravy: asi 15 minut

Ingredience na formu o rozměrech 23x23 cm:

- 2 šálky mandlové mouky
- přibližně 1/4 čajové lžičky nadrceného kardamomu
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- 1/4 čajové lžičky jedlé sody
- špetka soli
- 2 bio pomeranče
- 3 vejce
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 1/4 šálku směsi kokosového a hnědého cukru + 2-3 pol. lžíce na polevu
- 3 polévkové lžíce kokosového oleje (nechte rozpustit)
- plátky mandlí nebo celé nasekané mandle (nasucho opražené)

## **Postup:**

1. Předehřejeme troubu na 170°C a plech vyložíme pečícím papírem.
2. V misce smícháme nejdříve suché ingredience: mandlovou mouku, nadrcený kardamom, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a čerstvě nastrouhanou kůru z jednoho pomeranče.
3. V oddělené misce smícháme zbytek ingrediencí: vejce, vanilkový extrakt, směs kokosového a hnědého cukru, rozpuštěný kokosový olej a šťávu z jednoho pomeranče (asi 1/4 šálku) a lehce vyšleháme, aby se vše spojilo.
4. Tekutou směs nalejeme do misky s moukou a opatrně mícháme vařečkou.
5. Celou směs nalejeme na připravený plech a pečeme v troubě asi 25-30 minut.
6. Po vyjmutí z trouby necháme vychladnout aniž bychom vyjmuli z plechu.
7. Zatímco moučník chladne, přichystáme si pomerančovou polevu: Na mírném ohni zahřejeme šťávu ze zbylého pomeranče (předtím z něj nastrouháme kůru a odložíme stranou na ozdobu) a smícháme se zbylým cukrem. Pouze mírně zahřejeme, jakmile se cukr ve šťávě rozpustí, odstavíme a nalejeme po celém povrchu moučníku.
8. Nakonec ozdobíme odloženou pomerančovou kůrou, opraženými mandlemi a nastrouhanou nebo nasekanou čokoládou.

