Makowiec bez pieczenia

wegeweda

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mak - 2 szklanka
- sezam - 1/2 szklanka
- olej kokosowy nierafinowany - 1/2 szklanka
- suszone daktyle - 10 szt.
- rodzynki - 1/2 szklanka
- obrane orzechy włoskie - 1/2 szklanka
- migdały blanszowane - 1/2 szklanka
- wiórki kokosowe - 3 łyżka
- suszone morele - 6 szt.
- skórka otarta z dwóch pomarańczy -
- miód - 3 łyżka
- mleko roślinne - 2 szklanka
- gęsta część mleka kokosowego lub śmietanka kokosowa - 2 łyżka
- tabliczka gorzekiej czekolady z zawartością kakao min. 70% - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak przesyp do garnka, zalej mlekiem lub wodą, zagotuj pod przykryciem. Następnie zmniejsz ogień i gotuj około 30 minut. Po tym czasie, mak dokładnie odcedź na sicie wyłożonym gazą.

KROK 2: Przełóż do dużej miski, dodaj olej kokosowy i miksuj blenderem, aż masa będzie bardziej kleista (kilka minut).

KROK 3: Daktyle zalej wrzątkiem i odstaw na 15 minut. Następnie odlej wodę z daktyli i wrzuć je do maku i ponownie zmiksuj.

KROK 4: Orzechy włoskie i migdały drobno posiekaj lub zmiel w młynku do kawy,

zachowując drobne kawałki. Orzechy, sezam rodzynki, wiórki kokosowe, pokrojone w kostkę morele, syrop klonowy i startą skórkę pomarańczy dodaj do masy makowej i porządnie wymieszaj.

KROK 5: Formę wyłóż papierem do pieczenia i przełóż do niej masę makową. Wyrównaj.

KROK 6: W kąpieli wodnej rozpuść czekoladę. Dodaj mleko kokosowe i wymieszaj. Wylej czekoladę na makowiec i wstaw ciasto do zamrażarki na 5 minut. Wyjmij i udekoruj, czym chcesz