



*rýžový sirup rýžová mouka vejce olej sezamový nebo slunečnicový jedlá soda rýžové vločky sojové mléko (podmáslí)*

*sůl, skořice*

*sušené datle*

*pekanové ořechy*

Troubu předehřejte na 185 st.C. V malé misce smíchejte 3 lžíce rýžového sirupu a 1 lžičku jedlé sody. Dejte stranou.

Ve středně velké misce rozšlehejte vejce a vmíchejte 3 lžíce bio slunečnicového nebo sezamového oleje, 1 šálek rýžových vloček a 1 šálek sojového mléka nebo čerstvého podmáslí. Do této směsi přidejte rýžový sirup s jedlou sodou a přidejte 2 šálky rýžové mouky, ¼ lžičky soli a ½ lžičky skořice. Za míchání přidejte 1 šálek lehce pomoučených sušených datlí a 1 šálek syrových pekanů.

Dejte do vymaštěného pekáčku péci přibližně na 30 min.