Maková buchta s tvarohem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	(mletý) mák
4 ks	zralé banány
1 vanička	polotučný tvaroh
4 ks	vejce
2 lžíce	tekutý med
2 lžíce	celozrnná mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
hrst	oblíbené oříšky

Postup přípravy

Do mixéru dáme (mletý) mák, oloupané banány, jemný tvaroh, vejce, tekutý med a celozrnnou mouku s práškem do pečiva. Kdo má chuť, přihodí i hrst oblíbených ořechů. Vše důkladně rozmixujeme a vzniklé těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. (Můžeme také použít dortovou formu či formu na bábovku.) Vložíme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a necháme 40 minut péct. Poté snížíme teplotu na 160 stupňů Celsia a dopečeme po dobu 20 minut dozlatova. Makovou buchtu necháme vychladnout a nakrájíme. Podáváme ke kávě nebo čaji.