

Rizs csók

100-150 g főtt barna rizs (vagy főtt köles vagy hajdina, lehet maradék gabona is)

1 nagyobb reszelt alma megpárolva (párolási idő 3-4 perc)

1 marék mazsola (a mazsolát az almával együtt megpároljuk)

2 evőkanál tápióka keményítő

2 evőkanál útifűmaghéj

1 evőkanál citromlé

2 evőkanál rizs szirup (vagy egyéb szirup)

½ kiskanál só

2-3 evőkanál barna rizsliszt (vagy egyéb gabona liszt, attól függően, hogy mennyi gabonát használunk)

½ kiskanál őrölt fahéj

¼ kiskanál ánizs

1 kiskanál olaj

Tetejére: szilva vagy egyéb sűrű gyümölcslekvár

A hozzávalókat egy tálban összeállítjuk, kis pogácsákat formálunk kézzel. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk a rizs pogácsákat, majd a tetejükre teszünk 1-1 kanál szilva vagy más gyümölcslekvárt.

Előmelegített sütőben hőlégkeveréssel 160 fokon 25 perc alatt készre sütjük.