

Czekoladowy krem z kaszy jaglanej



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1,5 szklanki
kasza jaglana	1/2 szklanki
daktyle	15 sztuk
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę płuczemy pod gorącą wodą około 10 minut. Następnie przelewamy zimną wodą. Kaszę zalewamy mlekiem i gotujemy aż płyn się wchłonie. Odstawiamy do przestudzenia. Daktyle moczymy w gorącej wodzie przez 15 minut. Schłodzoną kaszę przekładamy do kielicha blendera, dodajemy odciśnięte z wody daktyle i kakao. Miksujemy na gładką masę. W razie potrzeby dodajemy odrobinę wody z moczenia daktyli.