

Kasza jaglana zapiekana o smaku chałwy.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	15 dag
sól	szczypta
woda gorąca	
chałwa	ulubiona 10 dag
rodzynki	4 łyżki
wiórki kokosowe	2 łyżki
cukier	do smaku
czekolada mleczna	4 kostki
masło	do posmarowania foremek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwielbiam kaszę jaglaną i na słodko i na wytrawnie. Dzisiaj zapraszam Was na słodką wersję o pysznym chałwowym smaku, do tego bakalie i czekolada, no i powstało coś pysznego. Polecam na deser i podwieczorek. Zapraszam :)

Wykonanie:

1. Kaszę gotujemy według przepisu na opakowaniu ze szczyptą soli. Ugotowaną przekładamy do miski i lekko studzimy. Do takiej lekko ciepłej wkruszamy chałwę i dokładnie mieszamy.
2. Następnie do kaszy dajemy wiórki kokosowe, rodzynki i ewentualnie cukier do smaku, dokładnie mieszamy.
3. Foremki kokilki smarujemy cieniutko masłem, następnie przekładamy do nich kaszę lekko ją ubijając. Wkładamy do piekarnika i pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni, pod koniec pieczenia na każdej układamy po kostce czekolady i zapiekamy aż się roztopi.
4. Przed podaniem deser można jeszcze z wierzchu udekorować rodzynekami i wiórkami kokosowymi.
5. Podajemy i życzę smacznego.

