

Piegate babeczki



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,5 litra
masa makowa	2-3 łyżki
kasza manna	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko przelewamy do garnka, dodajemy masę makową i zagotowujemy. Na gotujące mleko wsypujemy kaszę. Podgrzewamy razem, by kasza się ugotowała. Odstawiamy z ognia. Przygotowane pucharki smarujemy delikatnie tłuszczem, by kasza nam się dobrze odkleiła przy wyjmowaniu.

Ugotowaną kaszę przekładamy do pucharków. Odstawiamy do ostudzenia i zastygnięcia.

Kasze wyjmujemy na talerzyki. Dekorujemy dowolnie. U mnie wierzch ozdobiłam pokrojonymi daktylami. Babeczki obsypałam wokół pokrojoną czekoladą i orzechami.

Deseru nie trzeba słodzić, gdyż masa makowa jest wystarczająco słodka.

Babeczki zaskakują przyjemnym makowym smakiem i łatwością wykonania. To prosty deser, który możemy zaserwować w okresie Bożego Narodzenia!