Gruszki zapiekane z kaszą jaglaną



R'N'G KITCHEN

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	4 duże
kasza jaglana	100 g
rodzynki	garść
mleko 2%	500 ml
cukier waniliowy	2 łyżki
cynamon Prymat	1 łyżeczka
syrop klonowy	50 ml
cukier brązowy	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 gruszki obieramy ,ścieramy na tarce o grubych oczkach. Mieszamy razem z cynamonem i syropem klonowym. Układamy na spód naczynia żaroodpornego.
Kaszę razem z rodzynkami gotujemy do miękkości razem z cukrem waniliowym. Układamy na starte gruszki.
Pozostałe owoce obieramy ,kroimy w kostkę i karmelizujemy brązowym cukrem. Układamy na kaszę. Całość zapiekamy 20 min w temperaturze 180°C.