

Ciasto karaibskie z kaszą manną



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1741**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1 szklanka kaszy manny
- 1 szklanka mleka
- 3 łyżki serka homo
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- słodzik
- aromat rumowy (1/2 do ciasta, 1/2 do polewy)
- 1 łyżka wiórek kokosowych, polewa :
- 7 łyżek mleka w proszku
- 1 łyżeczka kakao
- 1 łyżeczka wiórek kokosowych

Sposób przygotowania:

- 1 kaszę, mleko, proszek, słodzik, aromat, wiórka, serek i żółtka mieszamy
- 2 białka z odrobiną soli ubijamy na pianę i dodajemy do masy - mieszamy
- 3 masę wylewamy na blaszkę - ja użyłam dwóch keksówek
- 4 ciasto pieczemy ok 45 minut w temp 180stopni
- 5 wszystkie składniki na polewę mieszamy - mleko dodajemy stopniowo, by masa nie była za rzadka * gotowe ciasto polewamy kokosową nutellą :) (nutella w lodówce trochę "stężeje")
wymiary keksówek: 26x12, 24x9

Twoje notatki do przepisu: