

Ciasto z kaszy jaglanej



Autor: **DolceVita-in-my-kitchen**
Przepisów: **184** Ocena: **2459**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 400 g kaszy jaglanej(suchej)
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- 1 budyń śmietankowy
- 1 cukier waniliowy, domowy z prawdziwą wanilią
- 2 łyżki oleju kokosowego
- suszone morele
- coś do posłodzenia: miód, cukier klonowy
- Spód:
 - 1 łyżka oleju kokosowego
 - 100 g wafelków
 - 2-3 łyżki płatków owsianych

Sposób przygotowania:

- 1 Foremkę 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przygotować spód. Wafelki rozkruszyć, dodać płatki owsiane i olej kokosowy. Wymieszać i wyłożyć tortownicę. Wyrównać łyżką zwilżoną zimną wodą.
- 2 Kaszę jaglaną wypłukać i ugotować jak zwykle. Wlać trochę mleka i zmiksować. Dodać resztę mleka, 2 jajka, 1 budyń, cukier waniliowy i rozpuszczony olej kokosowy. Suszone morele drobno pokroić i dodać do masy. Wymieszać. Posłodzić według upodobania miodem lub syropem klonowym. U mnie jest 1-2 łyżki miodu. Jeśli masa jest bardzo sucha, można dodać trochę mleka. Ostrożnie wyłożyć na spód.
- 3 Piec w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni około godziny. Przed podaniem ciasto można udekorować świeżymi owocami lub poleć białą czekoladą . Smacznego!

Dekoracja wielkanocna: z upieczonego ciasta można wyciąć takie słodkie baranki przy pomocy foremki do ciastek. I posypać kokoskami.

Twoje notatki do przepisu: