




## Brownie jaglane

 agioos

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

kasza jaglana - 1/2 szklanka  
jajka - 3 szt.  
gorzkie kakao - 1/2 szklanka  
olej rzepakowy - 50 ml

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
śmietana 18% - 1/2 szklanka  
miód naturalny - 2 łyżka  
orzechy, żurawina, pestki  
słonecznika/dyni, wiórki kokosowe,  
migdały itd. -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kaszę gotuję przez ok 10 minut (1/2 szklanki kaszy na 1 szklankę wrzącej wody), po czym blenduję ją na gładki budyń.

**KROK 2:** Wszystkie pozostałe składniki łączę ze sobą w misce i dodaję na koniec zmiksowaną kaszę jaglaną. Tu możecie też dosypać wszelkie dodatki, które chcecie, aby znalazły się w cieście (tym razem wybrałam wiórki kokosowe, płatki migdałów oraz garść suszonej żurawiny). Całość miksujemy na wolnych obrotach, a następnie przelewamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia lub natłuszczonej masłem i oprószonej bułką tartą. Wierzch posypujemy wybranymi bakaliami ( u mnie pestki słonecznika i dyni, bo akurat były pod ręką).

**KROK 3:** Zapiekamy przez ok 40 minut w temperaturze 180 stopni C.