



Jaglane babeczki z orzechami brazylijskimi i suszonymi śliwkami

 healthy-dreams

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kasza jaglana - 6 łyżka

suszone śliwki - 6 szt.

orzechy brazylijskie - 6 szt.

mleko roślinne - 1 szklanka

białko jajka - 1 szt.

cynaomon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: kaszę jaglaną gotujemy w mleku sojowym, do pochłonięcia całego płynu
białko ubijamy na piankę

KROK 2: ubite białko mieszamy razem z ugotowaną kaszą i cynamonem
ciastko przekładamy do aluminiowych foremek (odrobina na spód, na to kładziemy śliwkę, kolejna warstwa ciasta)

KROK 3: na sam koniec w każdą foremkę wypełnioną ciastem wbijamy po jednym orzechu, tak aby czubeczek wystawał ponad pow. ciasta
całość pieczemy ok 30 min w temp 175 stopni C