JAGLANE BOUNTY

Agnieszka Nitsu AktywneZywienie

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- KASZA JAGLANA - 250 g
- MLEKO KOKOSOWE - 400 ml
- WIÓRKI KOKOSOWE - 3/4 szklanka
- CUKIER KOKOSOWY - 3/4 szklanka
- JAJKA - 2 szt.
- SODA OCZYSZCZONA - 1 łyżeczka
- SOK Z CYTRYNY - 2 łyżeczka
- KAKAO/KAROB - 2 łyżka
- MĄKA ZIEMNIACZANA - 2 łyżka
- MĄKA JAGLANA - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: -kaszą płuczemy, gotujemy do miękkości i studzimy
-białka jaja oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę
-kaszę zalewamy mlekiem kokosowym, dodajemy żółtka, cukier i blendujemy na gęsty krem
-do masy dodajemy pianę z białek, sodę oczyszczoną, sok z cytryny, mąkę jaglaną, łyżkę mąki ziemniaczanej oraz wiórki. Wszystko dokładnie mieszamy
-masę dzielimy na pół i przelewamy do dwóch osobnych miseczek
-do jednej miseczki dodajemy kakao, a do drugiej resztę mąki ziemniaczanej- mieszamy
-piekarnik rozgrzewamy do 180C
-małą blaszkę wykładamy papierem do

pieczenia i wlewamy ciemną masą, a na nią jasną. Posypujemy wiórkami
-pieczemy 1h i odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Najlepiej na całą noc