




Jaglana Raffaello

 weroniq_bn

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

kasza jaglana - 100 g
mleko kokosowe bio - 200 ml
mleczko sojowe waniliowe bio -
250 ml

wiórki kokosowe bio - 200 g
migdały Bio Planet - 100 g
stewia w płynie - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować mleko kokosowe razem z mleczkiem sojowym waniliowym.

KROK 2: Do gotującego się mleka wsypać kaszę jaglaną, dodać stewię oraz dwie łyżki wiórków kokosowych.

KROK 3: Gdy kasza będzie miękka, zdjąć z ognia i ostudzić.

KROK 4: Do wystudzonej masy dodać trzy łyżki wiórek kokosowych i wymieszać.

KROK 5: Z masy uformować małe kulki. Do każdej włożyć migdała i obtoczyć w wiórkach. Schłodzić w lodówce - najlepiej przez całą noc.