Białkowy wegański kuskus z bakaliami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min

6 porcji

Składniki:

- kuskus - 300 g
- napój sojowy waniliowy - 1 litr
- białko roślinne w proszku waniliowe - 70 g
- żurawina suszona - 50 g
- nerkowce - 150 g
- woda - 300 ml
- borówki - 6 garść
- pieczone płatki kokosa - 6 łyżeczka

Dodatkowe info:

Propozycja na śniadanie lub bardzo sycący deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kuskus zalej zagotowanym napojem wymieszanym z wodą, po czym odstaw pod przykryciem na kilka minut.

KROK 2: Następnie wymieszaj z białkiem, żurawiną i nerkowcami.

KROK 3: Gotowy kuskus przełóż do miseczek, każdą porcję udekoruj borówkami oraz płatkami kokosa.