Budyń jaglany z mango i wanilią

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- wanilia - 1 szczypta
- syrop z agawy - 2 łyżka
- napój sojowy - 350 ml
- orzechy włoskie - 1 garść
- gorzka czekolada - 4 kostka
- mus kokosowy - 2 łyżka
- mango - 1 szt.

Dodatkowe info:

To, co tygryski lubią najbardziej :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłucz dwukrotnie, a następnie ugotuj w mleku z dodatkiem wanilii i syropu z agawy.

KROK 2: Ugotowaną kaszę zblenduj na gładki krem i przełóż do miseczek.

KROK 3: Gotowy budyń podaj ze świeżym mango, pokruszoną czekoladą, orzechami włoskimi i musem kokosowym.