Bułeczki kokosowo - owsiane z jaglanym serem i czekośliwką

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- domowa czekośliwka - 5 łyżeczka
- jajka - 2 szt.
- mąka kokosowa - 1/2 szklanka
- zmielone platki owsiane - 1/2 szklanka
- mleko - 1/2 szklanka
- miód z sokiem z bzu - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Na deser, na śniadanie o dowolnej porze dnia!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka zblenduj z mlekiem, po czym wymieszaj z mąką i płatkami.

KROK 2: Z masy uformuj bułeczki, które poukładaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 3: Kaszę jaglaną ugotuj i zblenduj z miodem, następnie wyłóż masę jaglaną na wcześniej uformowane bułeczki.

KROK 4: Na wierzch każdej bułeczki wyłóż po łyżeczce czekośliwki.

KROK 5: Bułeczki piecz około 20 minut w 180 stopniach.