# Ciasto SNICERS - wegańskie, bezglutenowe, bez pieczenia :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

## Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

## Składniki:

SPÓD: -
daktyle - 80 g
masło orzechowe - 80 g
kakao - 1 łyżka
MASA JAGLANA: - 100 g
woda - 200 ml
napój roślinny - 150 ml
masła orzechowe karmelowe - 100 g
cukier kokosowy - 2 łyżka
sproszkowana wanilia - 1/3 łyżeczka
sok z cytryny - 2 łyżka
POLEWA: -
masło orzechowe karmelowe - 1 łyżeczka
kakao - 1 łyżeczka
woda - trochę
orzeszki ziemne do ozdoby - trochę

## Dodatkowe info:

To ciasto w kilka chwil stało się jednym z największych hitów na moim blogu, także mam nadzieję, że i tutaj znajdziecie swoich zwolenników :)

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Spód przygotuj poprzez zmielenie z malakserze wszystkich składników, tak aby powstała zwarta masa. Wyłóż nią spód swojej foremki (moja to mała tortownica o średnicy 16 cm).
Kaszę jaglaną ugotuj w wodzie do momentu wchłonięcia płynu, a następnie zostaw jeszcze pod przykryciem na 10 minut.
Kolejno zmiksuj ją z pozostałymi składnikami na w miarę możliwości najgładszą, bezgrudkową konsystencję. I wyłóż na spód.
Gotowe ciasto schłodź w lodówce przez kilka godzin, aż masa jaglana stężeje i będzie możliwa do krojenia.
Ciasto przed podaniem polej kremem czekoladowym (wymieszaj masło orzechowe z kakao i wodą, dodawaj po trochę wody, aby konsystencja była możliwa do polewania wierzchu ciasta) i obsyp prażonymi orzeszkami ziemnymi.