




Jagielnik z masłem orzechowym - bez pieczenia, wegański


 Zdrowie na języku

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

Spód: -
jagody goji - 50 g
suszona morwa - 50 g
masło orzechowe - 50 g
tahini - 20 g
kakao - 1 łyżeczka
maca - 1 łyżeczka

Masa jaglana: -
kasza jaglana - 200 g
mleko roślinne - 500 ml
cukier kokosowy - 100 g
masło orzechowe - 120 g
olej kokosowy - 1 łyżka
sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłucz pod bieżącą wodą, przełóż do rondelka, zalej mlekiem i gotuj do momentu wchłonięcia całego płynu przez kaszę. W międzyczasie przygotuj spód. Zalej wrzątkiem jagody goji i morwę i pozostaw na ok. 10 minut, aby zmiękły. Kolejno dokładnie je odcedź z wody i zmiksuj w malakserze z pozostałymi składnikami. Gotową masę wyłóż spód wybranej foremki (u mnie standardowa keksówka). Ugotowaną kaszę zblenduj z podanymi składnikami. Masa nie musi być perfekcyjnie gładka. Gotową masę wyłóż na spód i chłódź w lodówce przez kilka godzin, aż stwardnieje i będzie możliwa do krojenia.