Jagielnik z musem jabłkowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 300 g
- mleko owsiane - 1 litr
- mąka kokosowa - 2 łyżka
- olej kokosowy - 1 łyżka
- cukier cynamonowy - 40 g
- jabłka - 3 szt.
- syrop imbirowy - 2 łyżka
- granat - 1 szt.

Dodatkowe info:

Ciasto bez pieczenia, proste i smaczne!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać, a następnie zalać mlekiem, dodać cukier cynamonowy i ugotować (do momentu, aż kasza wchłonie całe mleko).

KROK 2: Ugotowaną kaszę wymieszać z olejem kokosowym i mąką kokosową, po czym przełożyć do formy wyłożonej folią spożywczą.

KROK 3: Po wystudzeniu formę wstawić do lodówki na kilka godzin. Jabłka zblendować z syropem imbirowym i gdy ciasto będzie wystudzone i stężeje wyciągnąć je z lodówki, a następnie nałożyć mus i posypać pestkami granatu.