Jaglane praliny z czereśniami i chia

foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 5 łyżka
- czereśnie - 20 szt.
- nasiona chia - 4 łyżka
- stevia - 2 łyżeczka
- mleko (dowolne) - 1 i 1/2 szklanka
- daktyle - 6 szt.
- orzechy laskowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

To słodkie przekąski, których "sercem" są czereśnie, a delikatna masa jaglana podkreślająca ich smak świetnie połączyła się z nasionami chia!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać, a następnie ugotować do miękkości w mleku z dodatkiem stevi i odstawić do ostygnięcia.

KROK 2: Po wystygnięciu kaszę zblendować z daktylami oraz zmielonymi wcześniej orzechami laskowymi, nie dodając już mleka, ponieważ masa musi być gęsta.

KROK 3: Każdą czereśnię (bez pestki) obtoczyć w masie jaglanej, na następnie nasionach chia. Przed podaniem schłodzić.

KROK 4: m