Jaglanka o smaku szarlotki

Dagooshya

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mleko kokosowe (mała puszka) - 165 ml
- mleko lub woda - 3/4 szklanka
- kasza jaglana - 100 g
- syrop klonowy - 2 - 4 łyżka
- jabłko - 1 szt.
- cytryna - 1 szt.
- owsiane ciasteczka - 3 szt.
- masło - 2 łyżeczka
- cynamon - 2 szczypta
- imbir w proszku - 1 szczypta
- goździki - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę wsypujemy na sitko i dokładnie przelewamy wrzątkiem. Odstawiamy na bok.

KROK 2: W garnku umieszczamy mleko (lub wodę) i mleczko kokosowe, doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy kaszę, syrop klonowy, szczyptę cynamonu, szczyptę imbiru i 2 goździki. Zmniejszamy ogień i gotujemy ok. 15 minut, często mieszając, aż kasza wchłonie cały płyn. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy na bok.

KROK 3: Jabłko kroimy wraz ze skórką w drobną kostkę. Masło rozpuszczamy na patelni, dodajemy syrop klonowy i wrzucamy jabłko, doprawiamy szczyptą cynamonu i smażymy kilka minut, aż jabłka zmiękną.

KROK 4: Do miseczek nakładamy kaszę, na nią wykładamy podsmażone jabłka. Całość posypujemy pokruszonymi ciasteczkami owsianymi. Smacznego! :)