Karmelkowy deser jaglany - bez cukru, glutenu, wegański :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- mleczko kokosowe (puszka) - 400 ml
- cukier kokosowy - 2 łyżka
- krem orzechowo-kokosowy (eko od Super Krówka) - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę opłucz pod bieżącą wodą. Następnie podprażaj ją w garnku przez kilka minut, co chwilę mieszając.
Kolejno zalej mlekiem kokosowym, dodaj aromat i cukier kokosowy. Gotuj od momentu zagotowania na małym ogniu, pod przykryciem przez ok. 20 minut.
Następnie przełóż ugotowaną kaszę do malaksera/miksera, dodaj krem krówkowy i dokładnie zblenduj na w miarę możliwości bezgrudkową masę.
Przełóż do miseczek. Na wierzchu możesz ułożyć kilka kawałków pokrojonych krówek wegańskich, ekologicznych.