Kaszka manna na mleku sojowym z kurkumą, imbierm i inuliną

Dorota Rozbicka

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- mleko sojowe - 2 szklanka
- kasza manna - 6 łyżka
- syrop klonowy - 3 łyżka
- inulina - 1 łyżeczka
- imbir mielony - 2 szczypta
- kurkuma - 2 szczypta
- owoce świeże lub mrożone - 0,5 szklanka

Dodatkowe info:

Rozgrzewające śniadanie na zimowe poranki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku gotujemy mleko z dodatkiem kurkumy, imbiru, inuliny, syropu klonowego.

KROK 2: Kiedy mleko zacznie się gotować, cienka strużką wsypujemy kaszkę cały czas mieszając. Gotujemy mieszając aż mleko z kaszą zagotuje się i zgęstnieje. Kaszkę wylewamy na talerze i dekorujemy owocami.