Najprostszy jaglany jabłecznik

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 300 g
- mleko 0,5% - 2 szklanka
- cukier puder trzcinowy - 2 łyżeczka
- syrop klonowy - 1 łyżeczka
- kasza kukurydziana - 6 łyżka
- stevia - 2 łyżeczka
- cynamon - 1 szczypta
- jabłka - 2,5 szt.

Dodatkowe info:

Jabłecznik banalnie prosty, jaglany- bezglutenowy :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać w wodzie, a następnie ugotować w 2 szklankach mleka i 1 szklance wody z dodatkiem stevi.

KROK 2: Ugotowaną kaszę odstawić do wystygnięcia, po czym zblendować. Do zblendowanej kaszy dodać kaszę kukurydzianą i cynamon- całość dokładnie wymieszać.

KROK 3: Masę przełożyć do formy (wyłożonej papierem do pieczenia), na wierzch poukładać ponacinane połówki jabłek bez skórki.

KROK 4: Ciasto piec około 70 minut w temperaturze 180 stopni. Gotowy jabłecznik przed podaniem ostudzić, a następnie posypać cukrem pudrem trzcinowym i skropić syropem klonowym.