Podwójnie czekoladowa żytnianka

Katarzyna Kachel

Polecane na: **desery, jednogarnkowe, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Żytnianka: płatki żytnie - 100 g
- Żytnianka: suszona żurawina - 25 g
- Żytnianka: mleko (roślinne) - 1 szklanka
- Żytnianka: kakao - 2 łyżeczka
- Żytnianka: karob - 2 łyżeczka
- Mus: powidła śliwkowe - 4 łyżka
- Mus: kakao - 1 łyżeczka
- Mus: karob - 1 łyżeczka
- Mus: mleko (roślinne) - 1/4 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki żytnie ugotować na mleku orzechowym z dodatkiem żurawiny, kakao i karobu.

KROK 2: Powidła wymieszać z mlekiem, kakao i karobem., a następnie podgrzać.

Jeszcze ciepłe płatki przełożyć do miseczki, polać musem czekoladowym i posypać jagodami goji lub żurawiną.