Wegańska talaretka z arbuzem i goji

healthy-dreams

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- amarantus - 5 łyżka
- len mielony - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- jagody goji - 1 garść
- arbuz (bez skórki) - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: amarantus gotujemy ok 15 min w niewielkiej ilości wody (tak aby pod koniec gotowania zostało troszeczkę wody)
kilka min przed ukończeniem gotowania amarantusa dodajemy mielony len i cynamon- tak ok 3 min gotujemy stale mieszając
ugotowany amarantus przelewamy do naczynia żaroodpornego- odstawiamy do ostygnięcia, po czym pieczemy ok 20 min w 180 stopniach

KROK 2: upieczony amarantus odstawiamy do ostygnięcia- ze stężałego i wystudzonego amarantusa formujemy miseczkę (rozkładamy ciasto na boki)

KROK 3: arbuza kroimy w kosteczkę- nadziewamy talaretkę
całość posypujemy jagodami goji