Wegański kokosowy jagielnik z czekoladową polewą z konopi

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 200 g
- napój kokosowy - 800 ml
- wiórki kokosowe - 5 łyżka
- syrop z jakonu - 2 łyżka
- deser z konopi czekoladowy - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Brzmi skomplikowanie, a tak naprawdę to ciasto jest bardzo proste w przygotowaniu i w 100% wegańskie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną dwukrotnie opłukać, po czym ugotować w napoju kokosowym.

KROK 2: Po ugotowaniu do kaszy dodać syrop z jakonu oraz wiórki kokosowe.

KROK 3: Całość wymieszać i przełożyć do formy (wyłożonej filią spożywczą), po czym odstawić do schłodzenia oraz stężenia.

KROK 4: Gotowe ciasto podać z czekoladowym deserem konopnym wymieszanym z 2 łyżkami napoju kokosowego.

KROK 5: Na koniec całość posypać wiórkami kokosowymi.