

Zdrowe słodczyce. Kasza jaglana z jabłkami i cynamonem.



Składniki:

- 3 torebki kaszy jaglanej
- 1 kg jabłek
- 3 łyżki masła
- 1 łyżka oleju
- 1/2 opakowanie cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- sok z 1/2 cytryny
- szczypta soli
- kleks śmietany
- maliny lub inne owoce do dekoracji

Przygotowanie:

- Kaszę w torebkach wrzuc do gotującej się wody ze szczyptą soli i gotuj pod przykryciem około 12 minut. Odcedź kaszę i zamieszaj
- Obrane i pokrojone w kostkę jabłka podsmaż na maśle, dodaj cukier waniliowy, sok z cytryny i cynamon i duś około 10 minut
- Foremki żaroodporne posmaruj masłem i wyłóż warstwę kaszy, następnie jabłka i ponownie kaszę, na wierzchu połóż kawałek masła i posyp cynamonem
- Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C około 10 minut
- Podawaj z kleksem gęstej śmietany i malinami lub owocami sezonowymi

WSKAZÓWKI:

- Oszczędność czasu? Ja bardzo często gotuję kaszę dzień wcześniej!
- Uwielbiam te foremki ze zdjęcia, ale możesz deser równie dobrze zrobić w innym naczyniu żaroodpornym!
- To ewidentnie deser, który świetnie sprawdza się także jako śniadanie!

SMACZNEGO!