



## Jagielnik przekładany masą makową

★★★★★(3)

75 minut

6 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**527 kcal** / 1 porcję (206 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>255.51 kcal</b> 12.78%	Białko <b>4.92 g</b> 9.84%	Węglowod. <b>32.19 g</b> 11.92%	Tłuszcze <b>11.75 g</b> 16.79%	Błonnik <b>1.94 g</b> 7.76%	<b>GDA</b> <b>12.78%</b>
--	----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



### Składniki

- Kasza jaglana sucha - 260g
- Sok z cytryny - 12g (4 łyżeczki)
- Laska wanilii - 1.5g (sztuka)
- Skórka z pomarańczy - 5g (łyżeczka)
- Mleczko kokosowe - 400g (40 łyżek stołowych)
- Masa makowa - 400g
- Syrop klonowy - 50g (10 łyżeczek)
- Czekolada gorzka - 100g
- Olej kokosowy - 10g



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Uprzednio podprażoną kaszę jaglaną ugotuj na sypko. Odstaw do ostygnięcia.

**KROK 2:** Po tym czasie przełóż kaszę do miski blendera i zmiksuj ją z mleczkiem kokosowym, sokiem z cytryny, syropem klonowym, ziarenkami z laski wanilii na gładką masę. Na koniec dokładnie wymieszaj z otartą skórką z pomarańczy, a także świeżo wyciśnięty z niej sok.

**KROK 3:** 2/3 masy przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Na to przełóż i dokładnie dociśnij masę makową. Przykryj ją resztą masy jaglanej.

**KROK 4:** Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopniach Celsjusza i piecz przez ok. 40-50 min. Ostudź.

**KROK 5:** W międzyczasie przygotuj też polewę. Czekoladę rozpuść z olejem kokosowym w kąpieli wodnej. Gdy ciasto ostygnie polej je czekoladą. Wstaw do lodówki, najlepiej na całą noc.

\*Krój za pomocą ostrego noża zanurzanego w gorącej wodzie.

Smacznego!

