

# Ciasto jaglane z brzoskwiniami



## Składniki

300 g - kasza jaglana  
1/2 szklanka - mleko  
kokosowe  
30 ml - olej  
2 szt. - jajka  
2 łyżeczka - cukier  
waniliowy  
1/3 szklanka - cukier  
brązowy  
1 łyżeczka - soda  
oczyszczona  
1 szt. - puszka brzoskwiń

## Opis wykonania

Kasza jaglana świetnie nadaje się do przygotowania pysznych i bezglutenowych przepisów. Ciasto na jej bazie zaskoczy swoim smakiem każdego :) Kasza jaglana na słodko to świetny pomysł na zdrowy deser.

W miseczce łączymy ze sobą mleko kokosowe, jajka i olej. Brzoskwinie kroimy w plasterki. Kaszę jaglaną gotujemy zgodnie z zaleceniem producenta. Ugotowaną, ciepłą kaszę miksujemy. Ugotowaną, ciepłą kaszę jaglaną miksujemy. Dodajemy do niej wymieszane mleko z dodatkami i dosypujemy cukier wymieszany z cukrem waniliowym i sodą - miksujemy wszystko raz jeszcze na jednolitą masę. Tak przygotowane ciasto przelewamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy (mała forma), na wierzchu układamy pokrojone plasterki brzoskwiń i wszystko posypujemy wiórkami kokosowymi. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 1 godziny. Upieczone ciasto odstawiamy do całkowitego wystygnięcia, przed podaniem można oprószyć je cukrem pudrem, smacznego ; )