

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 świetnie nadaje się do przygotowania pysznych i bezglutenowych przepisów. Ciasto na bazie kaszy jaglanej zaskoczy swoim smakiem każdego :)

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 ;)