

Mało orzechowe z kaszą jaglaną



Składniki

1 szt. - woreczek kaszy
jaglonej
1 łyżka - masło
1 l - woda
1 łyżeczka - sól
1 szt. - gorzka czekolada
1/4 szklanka - mleko
100 g - masło orzechowe
1 łyżka - cukier
cynamonowy
1 łyżka - miód

Opis wykonania

Czekoladowo orzechowy krem, który możemy użyć do smarowania
pieczywa, do deserów lub ciast.

Kaszę gotujemy w osolonej wodzie 15 minut, po ugotowaniu
odsączamy wodę, rozcinamy worek i przesypujemy gorącą do
miski. Dodajemy masło, miód i cukier cynamonowy, dokładnie
mieszamy. Po wystudzeniu całość blenderujemy na gładką masę.
Czekoladę rozpuszczamy w mleku. Do zmiksowanej kaszy
dodajemy małe orzechowe i czekoladę. Całość dokładnie
mieszamy. Dosładzamy do smaku miodem. Jeżeli nasz krem jest
zbyt gęsty, dolewamy mleka.