

# 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.