

## Czekoladowe naleśniki z kaszą na słodko



## Składniki

9 łyżka - Mąka tortowa  
1 szklanka - Woda  
2 szt. - Jajka  
2 łyżka - Kakao  
Tłuszcz do smażenia  
3/4 szklanka - Kasza  
jęczmienna wiejska  
Garść rodzynek  
Garść żurawiny  
1 łyżka - Nasiona chia  
1 łyżka - Wiórki kokosowe  
3 łyżka - Miód

## Opis wykonania

Wszyscy kochają naleśniki, szczególnie czekoladowe. Sycące, zdrowe nadzienie sprawia, że można podawać je dzieciom tak często jak chcą ;)

Zmiksuj ciasto na naleśniki, odstaw na 30 minut. Usmaż cienkie naleśniki na niewielkiej ilości tłuszczu, ostudź. Ugotuj kaszę w 1/2 litra wody. Ostudź i wymieszaj z miodem, żurawiną i rodzynkami. Na naleśnik nałóż kaszę, obsyp nasionami chia i kokosem, zwiń ciasno w rulon. Oстрыm nożem pokrój na roladki. Udekoruj samym wiórkami kokosowymi lub miodem i wiórkami.