

# CZEKOLADOWEJ BABECZKI DE LUX Z KASZY JAGLANEJ



## Składniki

300 g - kasza jaglana  
7 szt. - białka jaj  
3/4 łyżeczka - kakao  
100 g - mleko kokosowe  
4 łyżka - cukier  
1 łyżeczka - proszek do  
pieczenia  
40 g - gorzka czekolada  
5 łyżka - żurawina

## Opis wykonania

Babeczki rozpływają się ustach

Gotujemy kaszę, spłukujemy ją zimną wodę i odcedzamy. Przekładamy ją do miski, dodajemy białka jaj, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia- blendujemy. Dodajemy do masy kakao i mleko kokosowe i ponownie blendujemy. Powstałą masę nakładamy do 3/4 wysokości foremki, dekorujemy żurawiną, kawałkami gorzkiej czekolady. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika ( 180stopni) na 20 min. Doglądamy muffinek, można pod koniec na kilka minut włączyć termoobieg. Wyciągamy babeczki, dajemy im chwile odpocząć. Nakładamy na talerz. Świetnie smakują w towarzystwie truskawek, które nadają świeżości deserowi. Smacznego