

Czekoladowe 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

Rozpływające się w ustach babeczki to świetny czekoladowy deser.

Gotujemy kaszę, splukujemy ją zimną wodę i odcedzamy. Przekładamy ją do miski, dodajemy białka jaj, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 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!