



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Szarlotta jaglana



Szarlotta jaglana

★★★★★ (5)

20 minut +

10 osób

łatwy

Wartości odżywcze

225 kcal / 1 porcję (172 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 131.13 kcal 6.56%	Białko 3.17 g 6.34%	Węglowod. 26.37 g 9.77%	Tłuszcze 2.38 g 3.4%	Błonnik 2.75 g 11%	GDA 6.56%
--------------------------------------	---------------------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------------

Składniki

- Kasza jaglana sucha - 350g
- Jabłko - 1000g
- Banan - 140g
- Daktyle, suszone - 50g
- Woda - 120g (½ szklanki)
- Migdały, płatkі - 50g (5 łyżek stołowych)
- Cynamon mielony - 8g (2 łyżeczki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Jabłka dokładnie umyj, obierz i zetrzyj na tarce o grubszych oczkach (możesz także zmiksować je blenderem).

KROK 2: Przygotuj sos daktylowy: banana połącz z daktylami (bez pestek). Zalej to wodą i zblenduj. Powstanie dość gęsty sos.

KROK 3: Do dużego naczynia wrzuć kolejno: suchą kaszę jaglaną, starte jabłka oraz sos daktylowy. Wymieszaj całość bardzo dokładnie. Następnie dodaj migdały i cynamon, także całość wymieszaj.

KROK 4: Przekłóć tak powstałe ciasto do wyłożonej papierem formy (np: 30cm x 20cm ale można piec również w małych okrągłych foremkach) i piecz 70 min w piekarniku rozgrzanym do 200st C.

Smacznego!

