

Waniliowa jaglanka z malinami

Ilość porcji: 1

Czas przygotowania: 15 minut

Składniki: 3 łyżki kaszy jaglanej,
1/3 szklanki mleka kokosowego,
1 szklanka malin,
1/3 szklanki winogron,
odrobina startej laski wanilii,
1 łyżka płatków migdałowych.

Przygotowanie:

- Wlej do rondelka mleko kokosowe i wrzuć do niego kaszę jaglaną.
- Gotuj pod przykryciem, około 10 minut na bardzo małym ogniu. Odstaw na moment, aż wchłonie pozostały po gotowaniu płyn.
- W międzyczasie pokrój na połówki winogrona.
- Przetóż kaszę do miseczki i ułóż na niej maliny oraz winogrona.
- Przypraw startą wanilią.
- Posyp całość płatkami migdałowymi.

