



przepisy.pl

## Ciasto z kaszą manną



 15 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

### Składniki:

#### masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 1 litr
- kasza manna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- bakalie - 5 dekagramów

#### spód i wierzch

- herbatniki - 5 opakowań

#### polewa

- czekolada - 1 opakowanie

#### dekoracja

- płatki migdałowe

### Sposób przygotowania:

1. 1 litr mleka, Kasię oraz szklankę cukru zagotować, a następnie dodać szklankę kaszy manny i gotować według przepisu na opakowaniu (w moim przypadku 3-4 min).
2. Następnie dodać kakao oraz bakalie i dobrze wymieszać.
3. Do formy ok. 26 cm x 26 cm wyłożonej wcześniej warstwą herbatników wylać gorącą masę i przykryć drugą warstwą herbatników (można zrobić w formie prostokątnej - większej, ale wtedy ciasto jest niższe).
4. Następnie podgrzać połamaną czekoladę z odrobiną mleka w mikrofalówce przez 2 min., albo na gazie do rozpuszczenia.
5. Połączyć ciasto i posypać póki ciepłe posypką (dowolną - w moim przypadku płatki migdałów).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)