





przepisy.pl

Deser z kaszą manną i malinami



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mleko - 750 mililitrów
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- kasza manna - 290 gramów
- płatki migdałowe - 1 opakowanie
- konfitura malinowa

 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Szklankę mleka wymieszać z kaszą manną. Resztę mleka wlać do garnka. Dodać cukier, kakao i Kasię.
2. Gdy całość się zagotuje, dodać kaszę manną z resztą mleka i gotować 3-5 min aż całość zgęstnieje, cały czas mieszając.
3. Zdjąć z ognia i dodać migdały.
4. Przebrać do płaskiego naczynia, ostudzić, wstawić do lodówki. Po wyjęciu z lodówki pokroić w prostokąty. Podawać polane sosem malinowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl