



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Czekoladowy budyń jaglany



## Czekoladowy budyń jaglany

★★★★★(3)

🕒 25 minut

🍴 2 osoby

👨🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

395 kcal / 1 porcję (216 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 182.96 kcal 9.15%	🥩 Białko 6.00 g 12%	🍞 Węglowod. 33.10 g 12.26%	🍷 Tłuszcze 3.77 g 5.39%	🌾 Błonnik 2.20 g 8.8%	<b>GDA</b> 9.15%
--	---------------------------	----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------

## 👨🍳 Składniki

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 240g (szklanka)
- Kasza jaglana sucha - 90g
- Daktyle, suszone - 50g
- Kakao 16%, proszek - 40g (4 łyżki stołowe)
- Miód pszczele - 12g (łyżeczka)

## 👨🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Kaszę jaglaną przelać wrzątkiem i przepłucz kilka razy pod zimną wodą. Wsyp ją do garnka, zalać mlekiem i gotować ok 15 minut do momentu, aż wchłonie całe mleko. Następnie wyłączyć gaz i odstawić na ok. 10 minut.

**KROK 2:** Daktyle zalej wrzątkiem i odstaw na 10 minut. Następnie wszystkie składniki łącznie z kaszą zmiksuj w malakserze do uzyskania gładkiej masy - konsystencji budyniu. Przełóż do miseczek i odstaw na ok. godzinę do lodówki.

Wierzch możesz posypać startą gorzką czekoladą.

Smacznego!

