

Czekoladowy budyn jaglany z malinami i brzoskwinia

słodki przepis Anny Łukasiewicz

 Czas na High: 3

 Czas na Low: 4-5

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- ½ szklanki kaszy jaglanej,
- 2 szklanki mleka,
- 50 g gorzkiej czekolady,
- 50 g cukru
- 100 g malin,
- 2 sztuki brzoskwiń z syropu lub świeżych,
-



Wykonanie:

Naczynie wolnowaru posmaruj cienko masłem. Kaszę jaglaną przepłucz na sicie, przełóż do naczynia wolnowaru. Kaszę zalej mlekiem i gotuj na funkcji high 3 godziny. W czasie gotowania możesz 2-3 krotnie przemieszać kaszę. Do ugotowanej, gorącej kaszy dodaj cukier oraz gorzką czekoladę. Oczekaj chwilę aż czekolada zacznie się rozpuszczać i zmiksuj całość na gładki krem. Budyń przełóż do miseczek i podawaj z malinami i brzoskwinia.