



Kaszka manna jagodowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kaszka manna z jagodami to pomysł na puszyste i lekkie śniadanie. Jagody dodają kaszce wyrazistego smaku i koloru. Błyskawiczne śniadanie dla łasuchów.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1-2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jagody miksujemy na gładki mus.

Krok 2

Do garnka wlewamy pół szklanki mleka, cukier i przygotowany mus jagodowy. Gotujemy na małym ogniu.

Krok 3

Do miski wlewamy pozostałą część mleka i dodajemy kaszę manną z kardamonem. Gdy mleko z jagodami się zagotuje, dodajemy mleko z kaszą. Gotujemy przez około 4 minuty, mieszając. Po tym czasie odstawiamy do ostygnięcia.

Krok 4

Gdy kaszka ostygnie, miksujemy ją dokładnie na wysokich obrotach przez parę minut aż będzie puszysta. Przekładamy do miseczek i podajemy. Możemy dodać na wierzch jagody.

Składniki

- 1 szklanka jagód
- 1 szklanka mleka łąciate
- 3 łyżki kaszy manny
- 2 łyżki cukru
- ¼ łyżeczki kardamonu