Całkiem spontanicznie, bo zachciało się słodkiego, upiekłam właśnie pyszny ?jaglany chlebek na słodko? ;-)

Składniki:

- paczka daktyli suszonych bez pestek,
- szklanka wody,
- szklanka lub więcej ugotowanej kaszy jaglanej,
- łyżka oleju, np. kokosowego,
- łyżka miodu,
- 2-3 łyżki mąki gryczanej (jaglanej),
- pestki dyni,
- ziarna słonecznika,
- sezam,
- ew. trochę rodzynek,
- płatki migdałowe, ew.kruszone orzechy,
- przyprawy: cynamon, kardamon, imbir



fot. Agnieszka Krysztofowicz

Do miksera wrzuciłam paczkę daktyli i wlałam szklankę wody, zmiksowałam na gładką masę (miód daktylowy), dodałam szklankę ugotowanej kaszy jaglanej, może było jej ciut więcej..., 2-3 łyżki mąki gryczanej, łyżkę oleju kokosowego, łyżkę miodu. Masę wylałam do miski, dodając po dobrej garści: pestek z dyni, ziaren słonecznika, trochę kruszonych orzechów, płatków migdałowych, sezamu, rodzynek. Doprawiłam cynamonem, kardamonem, imbirem. Wszystko wymieszałam na gęstą masę, wyłożyłam na blachę i piekłam 35 min. w temp. 180 stopni.



fot. Agnieszka Krysztofowicz
Mniam ;-)

Polecam na jesienno-zimowe wieczory ;-)

Smacznego!

Agnieszka Krysztofowicz



fot. Agnieszka Krysztofowicz