**Nutella z kaszy jaglanej**

* 200 g kaszy jaglanej
* 2-3 łyżki masła orzechowego (bez soli, cukru i innych dodatków) możemy tez dodać zwykłe masło 1 łyżkę i mielone orzechy ok. ½ szklanki
* 4 łyżki niesłodzonego ciemnego kakao
* szklanka mleka 1,5%
* 60 g daktyli suszonych lub rodzynek jeżeli nie mamy
* sok wyciśnięty z połówki cytryny
* 0,5 łyżeczki soli
* około 2 łyżki cukru trzcinowego lub zwykłego kryształu ewentualnie miodu.

**Wykonanie**

Daktyle moczymy w wodzie przez kilka godzin, najlepiej zostawić je na noc. Kaszę przesypujemy na sitko i przelewamy gorącą wodą. Do garnka wlewamy dwie szklanki wody i dodajemy szczyptę soli. Wodę zagotowujemy, gdy będzie wrząca, wsypujemy kaszę i gotujemy pod przykryciem 15 minut. Następnie zdejmujemy ją z ognia i odstawiamy na pół godziny do napęcznienia. Kaszę przekładamy do miski, dodajemy daktyle, mleko, masło orzechowe, cukier trzcinowy, sok z cytryny i kakao. Całość mieszamy ze sobą łyżką, następnie miksujemy blenderem na gładką masę. Krem odstawiamy do lodówki.