

---

## 58. "Makaron z karmelizowanym jabłkiem i kremem daktylowym"

Dziś bezglutenowy makaron na słodko. Włoch złapie się za głowę i pewnie powie: "Mamma Mia!", natomiast niejeden Polak powie: "W końcu!". To prawda, ugięliśmy się pod słodkim ciężarem próśb przygotowania makaronu w niewytrawnej, niestonej opcji. Jednak nie jest to typowa wersja dla małych dzieci, bo te duże też lubią przypomnieć sobie czasy dzieciństwa. Spróbujcie sami i oceńcie. Zachęcamy!

Czas przygotowania: ok. 30 minut

Ilość: 2-3 porcje

Składniki

- 25 dag makaronu kukurydzianego typu świderki
- 1 duża szara reneta
- 2 łyżki melasy z karobu
- woda
- trochę oleju i soli do gotowania makaronu

Składniki - Krem

- 10 dag wypestkowanych daktyli
- 200 ml mleka kokosowego
- ok. 100 ml wody do gotowania
- 1 łyżeczka cynamonu do posypania dania

Sposób przygotowania

Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie z dodatkiem odrobiny oleju. Jabłko pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy na osiem podłużnych części. Wrzucamy je na patelnię, dodajemy melasę karobową i karmelizujemy przez chwilę. Gdy kawałki jabłka powoli się smażą, wrzucamy daktyle do garnka i gotujemy je ok. 5 minut w niewielkiej ilości wody. Następnie, już przegotowane daktyle miksujemy z mlekiem kokosowym na gładki krem. Odcedzamy makaron, układamy go na talerze, polewamy kremem daktylowo kokosowym i podajemy wraz z karmelizowanymi jabłkami. Na sam koniec całość posypujemy odrobiną cynamonu. Smacznego!