# Nocna owsianka kakaowa z konfiturą

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**

## Składniki

**KONFITURA TRUSKAWKOWA:**

- truskawki - 2kg
- Konfiturex Gellwe - 2 opakowania
- erytrol lub cukier - 400g

**NOCNA OWSIANKA:**

- płatki owsiane błyskawiczne - 3 łyżki
- nasiona chia - 1 łyżka
- odżywka białkowa - 1 miarka
- kakao extra ciemne Gellwe - 1 łyżeczka
- mleko - 1 szklanka
- konfitura truskawkowa - według uznania

## Sposób przygotowania

1. Truskawki oczyść i przełóż do garnka. Dodaj Konfiturex oraz erytrytol lub cukier. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 2–3 minuty, mieszając. Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoiczków i szczelnie zamknij.
2. Do miski lub słoiczka wsyp płatki owsiane, nasiona chia, kakao oraz odżywkę białkową. Zalej mlekiem i dokładnie wymieszaj.
3. Owsiankę wstaw do lodówki na minimum kilka godzin lub na całą noc.
4. Przed podaniem dodaj konfiturę truskawkową lub ulubione owoce.

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## Nocna owsianka kakaowa z konfiturą

### Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g

### Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g