

Budincă de orez cu nucșoară și lapte de cocos

30—40 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

400 ml	Lapte de cocos cu orez
1 bucată	Coajă de lămâie
65 g	Budincă de orez
100 g	Căpșune, proaspete
1 lingură	Fulgi de nucă de cocos
1 lingură	Miere
0.5 linguriță	Cardamom măcinat

Pregătire

1. Încălzește laptele de cocos cu orez într-o tigaie cu nucșoara măcinată. Lasă coaja de lămâie să se infuzeze în lapte câteva minute, apoi scoate-o.
2. Amestecă orezul cu laptele de cocos și lasă-le să fiarbă încet la foc mic timp de 30 de minute. Amestecă din când în când.
3. la budinca de orez de pe foc și las-o să se răcească 15 minute.
4. Îndepărtează codițele căpșunelor, taie căpșunele în patru și încorporează-le cu atenție în budinca de orez.
5. Umple bolul cu budincă de orez, presară fulgii de nucă de cocos, îndulcește cu miere și savurează.