



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

400 ml	Mleko ryżowo-kokosowe
1 szt.	Skórka cytrynowa
65 g	Pudding ryżowy
100 g	Truskawki, świeże
1 łyżka	Płatki kokosowe
1 łyżka	Miód
0.5 łyżeczki	♦ Kardamon mielony

Pudding ryżowy z mlekiem kokosowym i kardamonem

🕒 30—40 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

- 1 W rondlu podgrzej mleko ryżowo-kokosowe ze zmielonym kardamonem. Włóż do mleka skórkę cytrynową i wyjmij ją po kilku minutach.
- 2 Dodaj ryż do mleka kokosowego i gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut. Mieszaj od czasu do czasu.
- 3 Zdejmij pudding ryżowy z ognia i pozostaw do ostygnięcia na 15 minut.
- 4 Usuń szypułki z truskawek, pokrój truskawki na ćwiartki i ostrożnie włóż do puddingu ryżowego.
- 5 Napełnij miski puddingiem ryżowym, posyp płatkami kokosowymi, dodaj miodu i ciesz się smakiem.

WSKAZÓWKA: Jeśli lubisz - posyp odrobiną cynamonu :)

