



Rizspuding kardamommal és kókusztejjel

🕒 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Egy edényben melegítsük fel a kókuszos rizstejet az őrölt kardamommal. Néhány percre áztassuk a citromhéjat a tejbe, majd távolítsuk el.
- 2 Keverjük a rizst a kókusztejhez, és főzzük lassú tűzön 30 percig. Időnként keverjük meg.
- 3 Vegyük le a rizspudingot a tűzhelyről, és hagyjuk hűlni 15 percig.
- 4 A kicsumázott epreket vágjuk negyedekre, és óvatosan keverjük hozzá a rizspudinghoz.
- 5 Kanalazzuk a rizspudingot tálkákba, szórjuk meg kókuszpehellyel és édesítőként csurgassunk rá mézet.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 ml	Kókuszos rizstej
1 db	Citromhéj
65 g	Rizspuding
100 g	Friss eper
1 ek.	Kókuszpehely
1 ek.	Méz
0.5 tk.	♦ Kardamom, őrölt

