

ANIA STARMACH

Budyń ryżowy z chrupiącymi ziarnami kakao

Co kupić?

- 3/4 szklanki ugotowanego ryżu
- 1 szklanka ulubionego mleka
- 2 łyżki surowego kakao w proszku Purella
- 2 łyżki cukru kokosowego Purella
- wanilia do smaku
- 1 banan
- 2 łyżki płatków migdałów
- 2 łyżeczki kruszonego kakao&lucuma Purella

Jak przygotować?

1. Mleko podgrzej, dodaj do niego ziarna wanilii, cukier i ryż. Podgrzewaj wszystko przez kilka minut.
2. Mleko z ryżem przełóż do blendera, dodaj kakao i kawałki banana. Miksuj 2-3 minuty.
3. Płatki migdałowe upraż na patelni.
4. Budyń podawaj na ciepło, posypyany uprażonymi płatkami migdałów i kruszonym kakao&lucuma.