Truskawkowa komosa z migdałami

Katarzyna Kachel

Polecane na: **desery, jednogarnkowe, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Komosa ryżowa - 60 g
- Truskawki - 2 garść
- Rodzynki - 20 g
- Esencja migdałowa - 1/4 łyżeczka
- Masło migdałowe - 1 + 1/2 łyżka
- Sproszkowany ostropest - 1 łyżeczka
- Babka płesznik - 1 łyżeczka
- Sproszkowany korzeń maca - 1 łyżka
- Woda - 350 ml
- Erytrol/cukier/Słód/Syrop - 1 do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę wsypujemy do garnuszka, zalewamy wodą. Dodajemy rodzynki, esencję migdałową i białko roślinne. Gotujemy przez ok. 15min. Odstawiamy z ognia i studzimy przez kilka minut.

KROK 2: Następnie dodajemy plasterki truskawek, ostropest, babkę, macę i masło migdałowe. Mieszamy wszystko i komosę przekładamy do miseczki. Posypujemy świeżymi i suszonymi owocami oraz orzechami.