Budyń aroniowy na mące ryżowej

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- mleko ryżowe z wanilią - 400 ml
- sok aroniowy - 150 ml
- mąka ryżowa - 4 łyżka
- prażone płatki kokosa - trochę trochę
- świeże listki mięty - trochę trochę

Dodatkowe info:

Bezglutenowy, wegański budyń dla amatorów słodkości!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całe mleko wymieszaj ze 100 ml soku aroniowego i podgrzej do momentu, aż będzie się gotować.

KROK 2: W tym momencie powoli dodawaj mąkę ryżową, cały czas energicznie mieszając.

KROK 3: Gdy budyń uzyska odpowiednią konsystencję przełóż go do misek, polej sokiem aroniowym, posyp płatkami kokosa i świeżymi listkami mięty.