





Komosa ryżowa na słodko

 Zdrowie na języku

Polecane na: [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

komosa ryżowa czarna - 50 g

woda - 200 ml

olej kokosowy - 1 łyżeczka

cukier kokosowy - 1 łyżka

morwa suszona - 1 garść

migdały - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę przed ugotowaniem należy opłukać pod gorącą wodą. Następnie wrzucić do rondelka i chwilę podsmażyć, aby odparować wodę i nadać komosie orzechowego smaku.

KROK 2: Teraz zalej komosę wodą, dodaj olej kokosowy i cukier kokosowy. Pozostaw do zagotowania, wymieszaj i gotuj na małym ogniu przez ok. 25 minut.

KROK 3: Komosę przed podaniem wymieszaj z morwą i migdałami. Wyłóż do miseczki i opcjonalnie posyp wiórkami kokosowymi.