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 wrzuć do rondelka i chwilkę podsmaż, 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.