Lekki pudding ryżowy z wanilią i cynamonem :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mleko (u mnie bez laktozy) - 300 ml
- ryż jaśminowy - 50 g
- laska wanilii - 1/2 szt.
- laska cynamonu - 1 szt.
- ksylitol - 1 łyżka
- jabłko - 1 szt.
- rodzynki niesiarkowane - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotuj mleko z laską cynamonu i wanilii. Wsyp ryż i gotuj na małym ogniu, pod przykryciem do momentu wchłonięcia całego płynu, to jest ok. 20 minut.

KROK 2: W tym czasie obierz jabłko i pokrój w kostkę.

KROK 3: W wybranym naczynku ułóż na dnie większą część pokrojonego jabłka. Następnie przełóż ugotowany już ryż. Udekoruj pozostałym jabłkiem i ułóż kilka rodzynek.