Lodowa komosa ryżowa

Róża

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- komosa ryżowa - 40 g
- banan - 1 szt.
- brzoskwinia - 1/2 szt.
- porzeczki - trochę
- mleko kokosowe - 1 łyżka
- stewia w proszku - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę gotujemy w wodzie według instrukcji na opakowaniu, do wchłonięcia całej wody. Przestudzoną komosę mieszamy z mlekiem kokosowym i stewią i wkładamy do miseczki, uklepujemy, żeby masa była zwarta. Resztę składników blendujemy. Wykładamy "górkę" z komosy na głęboki talerz, zalewamy musem owocowym i dekorujemy porzeczkami. Wstawaimy do zamrażalnika na godzinę, lub dłużej