Pudding ryżowy z różnościami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- ryż jaśminowy - 200 g
- mleko ryżowe - 750 ml
- stewia - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - trochę trochę
- jagody inkaskie - trochę trochę
- maliny świeże - trochę trochę

Dodatkowe info:

Bezglutenowy, wegański ryż na śniadanie lub podwieczorek!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż jaśminowy zalać 2 szklankami wody i zagotować, w momencie gdy prawie cała woda odparuje wlać mleko i gotować do momentu, aż ryż zmięknie i wchłonie mleko.

KROK 2: Ugotowany ryż lekko zblendować ze stewią i przełożyć do miseczki. Całość ozdobić orzechami włoskimi, jagodami inkaskimi i malinami.