Truskawkowa komosanka :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- komosa ryżowa - 50 g
- mleko roślinne - 200 ml
- truskawka liofilizowana w proszku - 1 łyżka
- ksylitol - 1 łyżeczka
- mrożone truskawki - garść
- biały mak (opcjonalnie) do posypania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę przepłucz pod bieżącą wodą, a następnie lekko podpraż w rondelku.
Kolejno zalej wodą i mlekiem. Dodaj ksylitol, zamieszaj i gotuj aż komosa wchłonie cały płyn, trwa to ok. 15 minut.
Następnie wmieszaj truskawkę w proszku.
Do miseczki wlej sok z odmrożonych truskawek, przełóż ugotowaną komosę, a na wierzchu ułóż truskawki. Całość posyp ziarenkami białego maku.