



Солнечный рисовый пудинг

Орехово-рисовый пудинг с лимонной цедрой и рисовым напитком Alpro.

Приготовление

1. Замочить шафрановые нити в 4 столовых ложках рисового напитка Alpro. Оставшуюся часть рисового напитка Alpro доведите до кипения и добавьте рис. И пусть кипятятся некоторое время
2. Добавьте сироп агавы, лимонную цедру и шафрановые нити. Все это должно кипятить, периодически помешивая, пока рис не станет мягким.
3. Добавьте измельченные орехи и несколько оставьте для украшения. Дайте рисовому пудингу остыть в течение 5 минут.
4. Украсьте оставшимися орехами и добавьте сироп агавы по вкусу. Готово, наслаждайтесь!



4 ??????



10???



Ингредиенты

- 1л Рисовый напиток Alpro
- 180г белый рис
- 60г орехов пекан и фисташек
- 4 ст. л. сиропа агавы
- 3-4 нити шафрана
- Лимонная цедра от половины лимона

Сделано с

Напиток Alpro Рисовый

