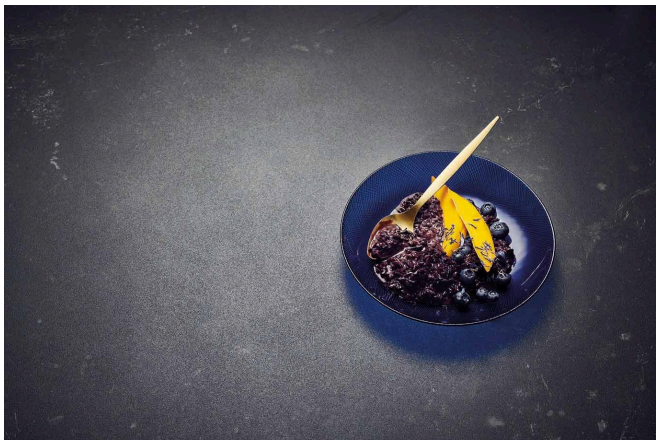
米布丁

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	25 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

椰香芒果味

牛奶甜饭

100 克 黑米（如维内尔黑米）

150 ml 水

½ 茶匙 香草籽

100 ml 椰奶

50 克 椰子花糖

1 汤匙 柠檬汁

摆盘

1 芒果

2 汤匙 蓝莓

一些 可食用花瓣

牛奶甜饭

在瓷烤模中混合所有配料连同椰奶。

放在烤架上，使用蒸汽模式在100°C下烹饪1小时。

烹制后加入椰糖和柠檬汁，拌匀。冷却。

摆盘

芒果去皮，切成小丁。

将牛奶甜饭盛入碗中，配上芒果丁和蓝莓，并以食用花卉装点。

烹饪步骤

在 蒸汽 期间为 **100** **1** 小时°C

小费

完成烹制后再加糖，否则米饭不熟。

配件

容积约为1升的瓷烤模

烤架

附加信息

创建时间	26.01.2022