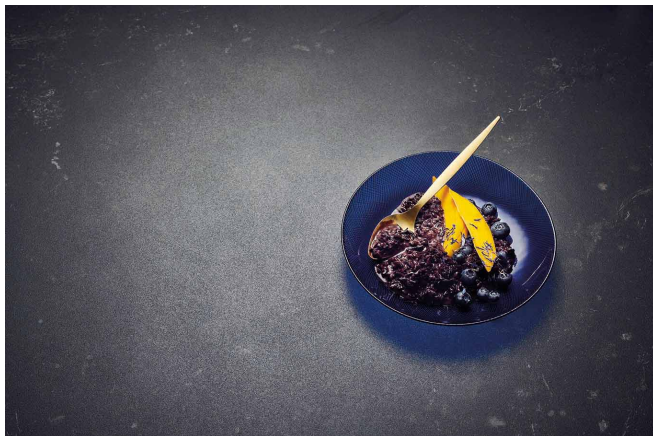




Молочная рисовая каша

Рецепт от V-ZUG AO



с кокосовым молоком и манго

Приготовление 25 Mins

Время 1 Hrs

приготовления

Порции 4

прибор ComhairSteamer V2000 с 2021 года

Молочная рисовая каша

100 г черного риса
(например, сорта Venere)

150 мл воды

½ ч. л. мякоти ванили

100 мл кокосового молока

50 г кокосового сахара

1 ст. л. сока лимона

Украшение

1 манго

2 ст. л. черники

несколько съедобных
цветков

Молочная рисовая каша

Смешать все ингредиенты, включая кокосовое молоко, в фарфоровой форме.

Готовить в режиме приготовления на пару на решетке при температуре 100 °C в течение 1 часа.

После приготовления добавить коксовый сахар и лимонный сок, перемешать. Дать остыть.





Украшение

Очистить манго и нарезать маленькими кубиками.

Выложить молочную рисовую кашу в тарелки, украсить кусочками манго, ягодами черники и съедобными цветами.

Шаги приготовления

Steaming 100 °C в течение 1 Hrs

Советы

Сахар добавлять только по окончании приготовления, иначе рис плохо проварится.

Аксессуары

Фарфоровая форма емкостью ок. 1 л

Решетка

Дополнительная информация

Составлен 26.01.2022

