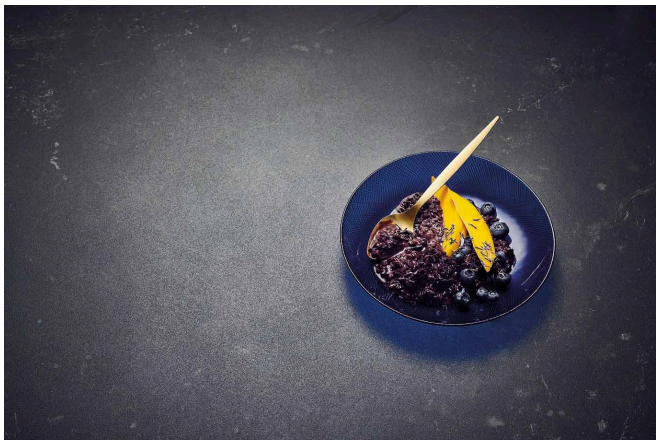
Молочна рисова каша

Рецепт від V-ZUG AT



готування	25 хв
Час готування	1 годин
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з кокосовим молоком та манго

Молочна рисова каша

100 г чорного рису (наприклад, рис сорту Венере)

150 мл води

½ ч. л. м’якоті ванілі

100 мл кокосового молока

50 г кокосового цукру

1 ст. л. лимонного соку

Прикрашання

1 манго

2 ст. л. чорниць

декілька їстівних квітів

Молочна рисова каша

Змішайте всі інгредієнти включно з кокосовим молоком в порцеляновій формі.

Готуйте у режимі готування на парі на решітці за температури 100 °C впродовж 1 години.

Після приготування додайте кокосовий цукор і лимонний сік й перемішайте. Дайте охолонути.

Прикрашання

Очистіть манго від шкірки й наріжте невеликими кубиками.

Розкладіть молочну рисову кашу по мисках, прикрасьте кубиками манго, чорницею та їстівними квітами.

Етапи приготування

Готування на парі 100 °C протягом 1 годин

Поради

Додавайте цукор лише після приготування, інакше рис не дovариться.

Аксесуари

Порцелянова форма об’ємом прибл. 1 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022