

# Шоколадный рисовый пудинг с малиновым соусом

Общее время 15 мин 10 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1172 кДж / 280 ккал

Жиры: 4,1 г Белки: 8,2 г

Углеводы: 50 г

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

2 порции

|            |   |
|------------|---|
| 125 мл     | молока                                    |
| 2 ст. л.   | какао-порошка                             |
| 1 ч. л.    | ванильного экстракта                      |
| 160 г      | вареного риса                             |
| 1          | банан                                     |
| 2 ст. л.   | сахара                                    |
| 1,5 ст. л. | Безглютеновый соевый соус Tamari Kikkoman |
| 100 г      | замороженной малины                       |
|            | Свежая малина для украшения               |
|            | Листья мяты для украшения                 |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**125 мл** молока - **2 ст. л.** какао-порошка - **1 ч. л.** ванильного экстракта - **160 г** вареного риса  
Нагрейте молоко с какао и ванильным экстрактом. Добавьте рис и хорошо прогрейте.

### Шаг 2

**1** банан - **1 ст. л.** сахара - **1 ст. л.** Безглютеновый соевый соус Tamari Kikkoman  
Добавьте банан, сахар и соевый соус. Разомните до однородного пюре.

### Шаг 3

**100 г** замороженной малины - **1 ст. л.** сахара - **0,5 ст. л.** Безглютеновый соевый соус Tamari Kikkoman  
Положите малину, сахар и соевый соус в сотейник и нагревайте, пока малина не начнет распадаться. Процедите через сито.

### Шаг 4

Свежая малина для украшения - Листья мяты для украшения  
Разложите пудинг по креманкам. Полейте малиновым соусом и украсьте свежей мятой и малиной.