KIKKOMAN

Шоколадный рисовый пудинг с малиновым соусом

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

Пищевая ценность (на порцию):
1 172 кДж / 280 ккал

Жиры: **4,1 г** Белки: **8,2 г**
Углеводы: **50 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

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.	безглютенового соевого соуса 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.** безглютенового соевого соуса 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.** безглютенового соевого соуса 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.