

Puding od riže i čokolade

Sastojci

- 200 g Sweet Chef tamne čokolade
- 1,5 dl kipuće vode
- 200 g ostataka kuhane riže
- 2 žličice kakao praha
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- kakao u prahu ili cimet
- svježe voće

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tamnu čokoladu prelijte kipućom vodom, ostavite par minuta i dobro promiješajte.

U blender stavite kuhanu rižu, kakao prah, otopljenu čokoladu, i ekstrakt vanilije te blendajte dok ne dobijete kremasti puding. Također u smjesu možete dodati začine poput cimeta ili ribane narančine korice.

Smjesu rasporedite u manje posudice za posluživanje te stavite u hladnjak na najmanje 3 sata kako bi se puding stisnuo. Prije posluživanja puding pospite kakaom u prahu ili cimetom, a po želji ga poslužite uz svježe voće i šlag.