ZAPIEKANY RYŻ Z JABŁKIEM I CYNAMONEM

Składniki na 3 porcje:

- 350 g przecieru jabłkowego PURENA
- 200 g sypkiego ryżu
- 500 ml mleka kokosowego
- 30 g cukru
- 30 g masła
- cukier wanilinowy
- 3 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- szczypta soli

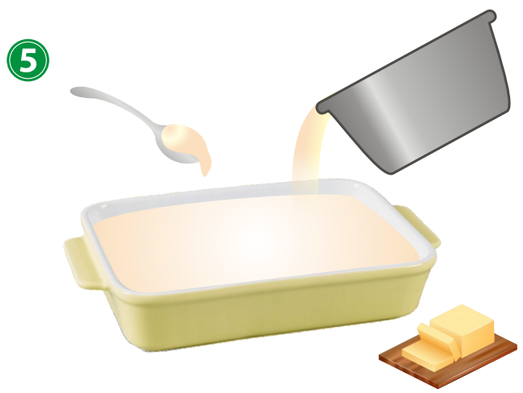
SPOSÓB WYKONANIA:

1. Ryż z mlekiem zagotować w garnku.

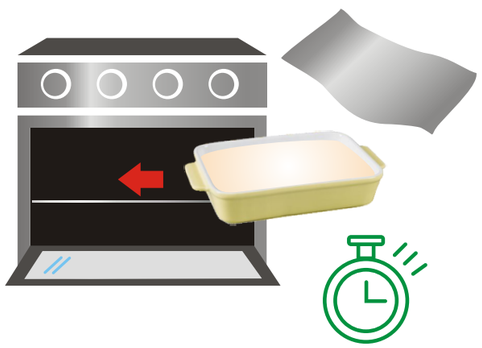
2. Dodać cukier, masło, cukier waniliowy i szczyptę soli.

3. Gotować pod przykryciem przez ok. 15-20 min., mieszając od czasu do czasu.

4. Do przecieru jabłkowego dodać sok z cytryny, łyżeczkę cynamonu i wymieszać. Doprawić cukrem w razie potrzeby.



5. Formę żaroodporną posmarować masłem, wyłożyć połowę ryżu, przecier jabłkowy, przykryć resztą ryżu, na wierzchu rozłożyć resztę masła.



6. Piekarnik rozgrzać do 180°C. Formę przykryć folią aluminiową i piec przez 25 min.

7. Wierzch oprószyć resztą cynamonu.

8. Wyłożyć do miseczek i podawać z osłodzoną śmietaną.

Wartości odżywcze:

100 g	1 porcja
195 kcal	804 kcal

Gotowy ryż spożyć w przeciągu 24 h. Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.