

Басмати манго-кокос

Сложность: Приготовить легко

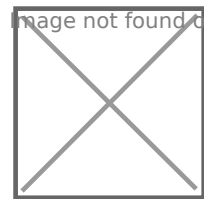
4 порции

20 мин



Рис

Басмати

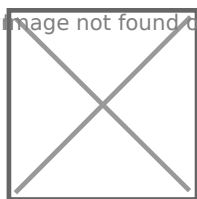
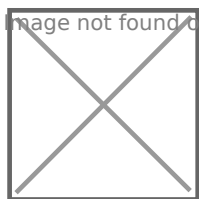


экстрадлинный для плова

Способ приготовления:

- В кастрюлю налить воду и кокосовое молоко, добавить соль и сахарный песок, довести до кипения. Высыпать рис, варить на медленном огне 10 минут, помешивая.
- Пока варится рис, нарезать кубиком манго, произвольно измельчить и обжарить в течение 2 минут миндаль.
- В стакан (любую другую емкость) выложить слоями манго и рис, посыпать миндалем, кунжутом, цедрой лайма и полить сиропом агавы.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Если десерт покажется вам слишком сладким или вы хотите добавить кислые ноты, используйте сок лайма, ведь он у вас есть)