

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di riso nero

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 3/4 tazza di riso nero dolce
- 2 foglie di pandan
- 5 tazze d'acqua
- 1/2 tazza di sciroppo di zucchero di palma
- un pizzico di sale
- 1 1/2 tazza di latte di cocco denso fresco

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate il riso completamente per 2 minuti sotto l'acqua corrente. Scolatelo bene. Mettete 5 tazze d'acqua, il riso e le foglie di pandan in una casseruola. Sobbollite a fuoco medio per circa 40 minuti. Aggiungete lo sciroppo di zucchero di palma e continuate a cuocere fino a che la maggior parte del liquido sia evaporato. Condite con un pizzico di sale. Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Servite a temperatura ambiente decorato con un giro di latte di cocco cremoso fresco.

NOTE

Siccome il latte di cocco diventa rancido abbastanza velocemente, gli viene aggiunto un pizzico di sale per far sì che si conservi per qualche ora.