

Pralinky z kokosové rýže na mangovém pyré

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži necháme na 30 minut změkhnout v teplé vodě. Poté rýži scedíme a prsty rozmělníme. Mléko, kokosové mléko a cukr (3-4 PL) povaříme. Přidáme rýži a cca. 30 minut za stálého míchání vaříme na nejmenším plamenu, dokud nevznikne kašovitá hmota. Z vychladlé hmoty vyrobíme navlhčenýma rukama kuličky a ty pak obalíme v kokosové moučce. Plátky manga scedíme, pomocí mixéru zpracujeme, až vznikne viskózní hmota a přidáme trochu citrónové šťávy. Dřeň z manga nalijeme na prostředek talíře, na ni servírujeme rýžové kuličky.

Ingredience

- **Citróny** - 10 g
- **Rýže dlouhozrnná 400 g** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Mango** - 100 g
- **Kokos** - 20 g
- **SHAN SHI-Kokosové mléko 400 ml** - 400 g

