

# Pudding ryżowy z jabłkiem i orzechami



Autor: **Kasiek189**  
Przepisów: **277** Ocena: **2380**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 100 g ryżu brązowego
- 2 jabłka
- 200 g twarogu chudego
- 60 g orzechów włoskich
- pół łyżeczki cynamonu
- dosłodzić wedle uznania

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy i ostudzamy.
- 2 Jabłka obieramy i kroimy w kostkę. Orzechy kruszymy lub zostawiamy w całości do dodania na koniec.
- 3 Do miski wrzucamy ryż, jabłka (zostawić parę do ozdoby na wierzch), twaróg, cynamon, pokruszone orzechy i dosładzamy wedle uznania (ja nie słodzę, bo dla mnie same jabłka są już dość słodkie). Wszystkie składniki miksujemy np. blenderem ręcznym.
- 4 Powstałą masę przekładamy do misek, dodajemy jabłko i ewentualne orzechy w całości.

## Twoje notatki do przepisu: