

Budino di riso al cioccolato con salsa di lamponi

Tempo totale **15 Min** 10 Min Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1172 kJ / 280 kcal

Grassi: **4,1 g** Proteine: **8,2 g**

Carboidrati: **50 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

125 ml di latte
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
160 g di riso cotto
1 banana
1 cucchiaino di zucchero
1,5 cucchiaini Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
100 g di lamponi surgelati
Lamponi freschi per guarnire
Foglie di menta per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

125 ml di latte - **2 cucchiaini** di cacao in polvere - **1 cucchiaino** di estratto di vaniglia - **160 g** di riso cotto

Scaldare il latte con l'estratto di vaniglia e il cacao. Aggiungere il riso e riscaldare insieme.

Passaggio 2

1 banana - **1 cucchiaino** di zucchero - **1 cucchiaino** Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman

Una volta spento, aggiungere la banana, lo zucchero e la salsa di soia Kikkoman senza glutine. Frullare fino a ottenere la consistenza di un budino omogeneo.

Passaggio 3

100 g di lamponi surgelati - **1 cucchiaino** di zucchero - **0,5 cucchiaino** Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
Mettere i lamponi, lo zucchero e la salsa di soia Kikkoman senza glutine in una pentola e riscaldare fino a che i lamponi iniziano a disfarsi. Filtrare con un setaccio.

Passaggio 4

Lamponi freschi per guarnire - Foglie di menta per guarnire
Riempire le ciotole con il budino. Versare sopra la salsa di lamponi e guarnire con menta fresca e lamponi.