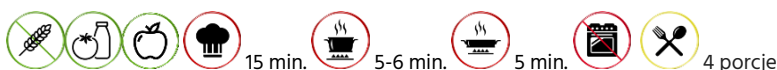




## RYŻOWA BŁYSKAWICA



### SKŁADNIKI NA RYŻOWE KULE:

około 18 sztuk

- × 1/2 szklanki Płatków Ryżowych błyskawicznych KUPIEC
- × 1/2 szklanki mleka kokosowego
- × 40 g białej czekolady
- × 2 łyżki płatków migdałowych

### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2/3 szklanki malin
- × 2/3 szklanki borówek
- × 2/3 szklanki czerwonych porzeczek
- × 2/3 szklanki ciemnych winogron
- × 2/3 szklanki jeżyn
- × 1 duża brzoskwinia
- × 3 łyżki soku z cytryny
- × listki mięty do dekoracji

### PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni, a następnie siekamy drobno nożem lub blendujemy w malakserze.
2. Przygotowujemy kule. Do garnuszka z gotującym się mlekiem wsypujemy płatki ryżowe i gotujemy na małym ogniu około 5-6 minut, aż płatki wchłoną całe mleko. Następnie dodajemy czekoladę i dokładnie mieszamy, do całkowitego jej rozpuszczenia. Z lekko przestygniętej masy lepimy kule (około 1 cm średnicy), które obtaczamy w płatkach migdałowych.
3. Brzoskwinie pozbawiamy pestki, obieramy ze skóry, kroimy na mniejsze kawałki i blendujemy z sokiem z cytryny aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
4. Winogrona przekrawamy na pół i pozbawiamy pestek.
5. Większe jeżyny kroimy na połówki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie owoce oraz ryżowe kule, całość dekorujemy listkami mięty. Sos brzoskwiniowy podajemy osobno.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać inne owoce, a poza sezonem do przygotowania sosu świetnie sprawdzi się mango.