

Ferni - budyń na mące ryżowej



Autor: **bahbah**
Przepisów: 18 Ocena: 62

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 ml zimnego mleka
- 3 czubate łyżki cukru
- 3 czubate łyżki mąki ryżowej
- 3-4 łyżki wody różanej
- cynamon, pistacje, migdały do dekoracji
- łyżeczka kardamonu

Sposób przygotowania:

- 1 * Pół szklanki zimnego mleka odlewamy, resztę gotujemy na wolnym ogniu z dodatkiem cukru

* W zimnym mleku rozpuszczamy mąkę ryżową; gdy się rozpuści dodajemy do mleka, które gotujemy



- 2 * Po dodaniu mącznego roztworu gotujące się mleko musimy ciągle mieszać, by nie utworzyły się grudki

* Powoli doprowadzamy do wrzenia

* Gdy nasze ferni powoli gęstnieje, dodajemy kardamon i wodę różaną; mieszamy



- ③ * Gotowe feni przelewamy do miseczek, dekorujemy cynamonem, pistacjami (ewentualnie płatkami migdałów)

Można jeść na gorąco lub na zimno; jak kto lubi.



Twoje notatki do przepisu: