



Чоколаден ориз - Чампорадо

Фичо ќе ни покаже рецепт за чоколаден ориз, десерт кој води потекло од Мексико.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

- 5 шолји вода
- 1 + 1/2 шолја ориз
- 1 лажичка какао
- 100 грама темно чоколадо
- 50 грама млечно чоколадо
- 3/4 шолја светол мусковадо шеќер
- малку сол
- малку цимет
- малку мускатно оревче
- 250 мл млеко
- крем павлака за декорација

Чекор 1

Во сад на рингла додадете ја водата да зоврие.

Додадете го оризот и постојано мешајте да не се залепи и да не загори.

Чекор 2

Кога смесата ќе стане кашеста додадете го какаото, двете чоколади, шеќерот, солта, циметот и мускатното оревче.

Доколку сакате поблаго, додадете уште шеќер.

Намалете ја јачината на ринглата и мешајте додека не добиете единечна смеса.

Кога водата ќе испари, додадете го млекото.

Чекор 3

За декорација изматете крем павлака.

Чекор 4

Сервирајте!



Користени производи:



Длабока тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk