



MANGO STICKY RICE



25 min



2 personas



Vegano

Ingredientes

- 1 taza de **arroz** glutinoso (también se puede usar el de sushi)
- 1 lata de **leche de coco**
- 1 **mango**, pelado, sin hueso y cortado en rodajas finas
- 5 cdas de **azúcar**
- 1 pizca de **sal**

Preparación

1. **Cocer el arroz** en una cazuela con el doble de agua durante unos 20 minutos
2. Mientras, en otra cazuela, **verter la leche de coco, agregar la sal y el azúcar**. Cocinar durante unos 10 minutos a fuego lento. tras ello, reservar $\frac{1}{4}$ de la salsa y el resto se mezcla con el arroz. Dejar enfriar esta mezcla en la nevera, pues este postre se sirve frío.
3. **Para presentarlo**, poner tiras de mango en un plato, el arroz y salsa por encima.
4. **Sugerencia:** añadir pistachos troceados y semillas de sésamo negro de topping.

FUENTE: [HTTPS://WWW.HAZTEVEG.COM/](https://www.hazteveg.com/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

