

13. Cous Cous Gipsy



Duración

?



Web

XXX



Dificultad

3 / 10



Raciones

24 uds

Ingredientes

- Leche
- Canela
- Té
- Dátiles
- Mandarinas Cortadas
- 2 Cdas Cous Cous
- Chocolate Blanco
- 2 Cdtas. Curry
- Ralladura Mandarina
- Maíz Tostado

Preparación

- 1.-** En una cazuela, metemos la leche con la canela y el té. Hervimos.
- 2.-** En un frasco, dátiles, mandarinas y cous cous, cubrir con parte de la leche.
- 3.-** En otro frasco, chocolate blanco, curry y ralladura. Resto de leche caliente. Agitar y mezclar con el otro frasco.
- 4.-** Echar maíz tostado por encima.



Consejos: