

Rýže na mléce s vanilkou

Ingrédients

- 950g až 1L mléka
- 75g cukru
- 2 polévkové lžíce vanilkového extraktu
- 150g kulaté rýže na dezert
- 950g až 1L mléka (toho, které si vyberete: kravské mléko, rostlinné mléko: mandlové, lískové, ovesné...)
- 75g cukru (můžete použít muscovado cukr pro mírné ochucení rýže s mlékem)
- 2 polévkové lžíce vanilkového extraktu

Préparation

1. Na snídani, na dezert, na svačinu, tady je recept, který se hodí do všech situací: klasická rýže s mlékem.
2. Klasická, to ano, ale podle použitého mléka a přidanych toppingů se můžeme dostat k mnoha velmi různým a lahodným verzím!
3. Tady navíc jsem nemusel nic dělat, můj robot udělal všechno za mě ☺ **Materiál** : Použil jsem svůj Cooking Chef od Kenwoodu na přípravu rýže s mlékem (váží ingredience, zahřívá a neustále míchá, aby byla rýže s mlékem dobře uvařená a krémová): kód FLAVIE = 3 příslušenství dle výběru zdarma při koupi cooking / obchodní spolupráce.
4. Seznam ingrediencí : kulaté rýže na dezert až mléka cukru 2 polévkové lžíce vanilkového extraktu Čas přípravy : 50 minut Pro přibližně 6-8 osob : Ingredience : kulaté rýže na dezert až mléka (toho, které si vyberete: kravské mléko, rostlinné mléko: mandlové, lískové, ovesné...) cukru (můžete použít muscovado cukr pro mírné ochucení rýže s mlékem) 2 polévkové lžíce vanilkového extraktu Co chcete na ochucení vaší rýže s mlékem: pro mě skořice, lískové ořechy a lísková pasta, ale můžete použít pastu z olejnatých semen dle vašeho výběru (mandle, pistácie, arašídů, pekanové ořechy...), přidat další sušené ovoce, čokoládu, kakao v prášku, lyofilizované ovoce... **Recept** : Pokud používáte cooking chef, nalijte rýži, mléko, cukr a vanilku do nádoby a postupujte podle předprogramovaného receptu.
5. Tímto způsobem robot pravidelně míchá a rýže se může vařit bez přilepení.
6. Bez robota smíchejte stejné ingredience v hrnci.
7. Vařte na mírném ohni a pod pokličkou, velmi pravidelně míchejte, aby se rýže nepřilepila.
8. Když je rýže měkká, přelijte ji do jiné nádoby, nechte vychladnout a přidejte, co chcete, než si pochutnáte!