

Vanila lakto-rizo

Ingrédients

- 950g ĝis 1L da lakto
- 75g da sukero
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto
- 150g da ronda rizo por deserto
- 950g ĝis 1L da lakto (tiu de via elekto: bovina lakto, vegetala lakto: migdalo, hazelo, aveno...)
- 75g da sukero (vi povas uzi muskovadon por iomete aromigi la rizon en lakto)
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto

Préparation

1. Ĉe la matenmanĝo, ĉe la deserto, ĉe la tagmezo, jen recepto, kiu adaptiĝas al ĉiuj situacioj: la klasika rizo en lakto.
2. Klasika, certe, sed laŭ la lakto uzata kaj la aldonaĵoj aldonitaj, oni povas trovi multajn tre malsamajn kaj delikatajn versiojn!
3. Ĉi tie, krom tio, mi ne bezonis fari ion, mia roboto faris ĉion por mi ☐Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por fari la rizon en lakto (ĝi pesas la ingrediencojn, varmigas kaj miksas senĉese por bone kuirita kaj kremozaj rizo en lakto): kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesoraĵoj donacitaj por la aĉeto de unu kuirilo / komerca kunlaboro.
4. Lista de aĉetoj : da ronda rizo por deserto ĝis da lakto da sukero 2 kuleroj da vanila ekstrakto Preparotempo : 50 minutoj Por ĉirkaŭ 6-8 personoj : Ingrediencoj : da ronda rizo por deserto ĝis da lakto (tiu de via elekto: bovina lakto, vegetala lakto: migdalo, hazelo, aveno...) da sukero (vi povas uzi muskovadon por iomete aromigi la rizon en lakto) 2 kuleroj da vanila ekstrakto Kion ajn vi volas por aromigi vian rizon en lakto: por mi, kanelo, hazeloj kaj hazela pureo, sed vi povas uzi la pureon de oleaginoj de via elekto (migdalo, pistako, terpomoj, pekanaj nuksoj...), aldoni aliajn sekigitajn fruktojn, ĉokoladon, kakao-pulvoron, liofilizitajn fruktojn... Recepto : Se vi uzas la cooking chef, verŝu la rizon, la lakton, la sukeron kaj la vanilon en la ujon kaj sekvu la antaŭprogramitan recepton.
5. Tiel, la roboto miksos regule kaj la rizo povos kuiri sen fiksiĝi.
6. Sen roboto, miksu la samajn ingrediencojn en kaserolo.
7. Metu por kuiri je malalta varmeko kaj kovrante, miksanter tre regule por eviti, ke la rizo fiksiĝu.
8. Kiam la rizo estas mola, verŝu ĝin en alian ujon, lasu ĝin malvarmetiĝi kaj aldonu tion, kion vi volas antaŭ ol ĝui!