

Arroz con leche de vainilla

Ingrédients

- 950g a 1L de leche
- 75g de azúcar
- 2 cucharadas soperas de extracto de vainilla
- 150g de arroz redondo para postre
- 950g a 1L de leche (la de su elección: leche de vaca, leche vegetal: almendra, avellana, avena...)
- 75g de azúcar (puede usar azúcar muscovado para dar un ligero sabor al arroz con leche)
- 2 cucharadas soperas de extracto de vainilla

Préparation

1. En el desayuno, en el postre, en la merienda, aquí hay una receta que se adapta a todas las situaciones: el clásico arroz con leche.
2. Clásico, ciertamente, pero según la leche utilizada y los toppings añadidos, se pueden encontrar muchas versiones muy diferentes y deliciosas.
3. Aquí, además, no tuve que hacer nada, mi robot hizo todo por mí ☺Material:Utilicé mi Cooking Chef de Kenwood para la realización del arroz con leche (pesa los ingredientes, calienta y mezcla constantemente para un arroz con leche bien cocido y cremoso): código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking / colaboración comercial.
4. Lista de la compra: de arroz redondo para postre a de leche de azúcar 2 cucharadas soperas de extracto de vainilla Tiempo de preparación: 50 minutos Para aproximadamente 6-8 personas: Ingredientes: de arroz redondo para postre a de leche (la de su elección: leche de vaca, leche vegetal: almendra, avellana, avena...) de azúcar (puede usar azúcar muscovado para dar un ligero sabor al arroz con leche) 2 cucharadas soperas de extracto de vainilla Lo que desee para aromatizar su arroz con leche: para mí, canela, avellanas y puré de avellanas, pero puede usar el puré de frutos secos de su elección (almendra, pistacho, cacahuete, nuez de pecán...), añadir otras frutas secas, chocolate, cacao en polvo, frutas liofilizadas... Receta: Si utiliza el cooking chef, vierta el arroz, la leche, el azúcar y la vainilla en el recipiente y siga la receta preprogramada.
5. De esta manera, el robot mezclará regularmente y el arroz podrá cocinarse sin pegarse.
6. Sin robot, mezcle los mismos ingredientes en una cacerola.
7. Cocine a fuego lento y tapado, mezclando muy regularmente para evitar que el arroz se pegue.
8. Cuando el arroz esté tierno, viértalo en otro recipiente, deje enfriar y añada lo que desee antes de disfrutarlo.