

Vaníliás tejberizs

Ingrédients

- 75g cukor
- 2 evőkanál vanília kivonat
- 150g kerek rizs desszerthez
- 75g cukor (használhat muscovado cukrot is, hogy enyhén ízesítse a tejberizst)
- 2 evőkanál vanília kivonat

Préparation

1. A reggeli, desszert, uzsonna, íme egy recept, amely minden helyzethez alkalmazkodik: a klasszikus tejberizs.
2. Klasszikus, persze, de a használt tej és a hozzáadott feltétek szerint sok nagyon különböző és ízletes változatot kaphatunk!
3. Itt ráadásul nem kellett semmit tennem, a robotgépem mindent elvégzett helyettem ☐Eszközök:Az elkészítéshez a Kenwood Cooking Chef-et használtam (mérni tudja az összetevőket, folyamatosan melegít és kever, hogy a tejberizs jól megfőjön és krémes legyen): FLAVIE kód = 3 választható kiegészítő ajándék a főzőgép vásárlásakor / kereskedelmi együttműködés.
4. Bevásárlólista: kerek rizs desszerthez - tej cukor 2 evőkanál vanília kivonat Elkészítési idő: 50 perc Körülbelül 6-8 fő részére: Hozzávalók: kerek rizs desszerthez - tej (az Ön választása szerint: tehéntej, növényi tej: mandula, mogyoró, zab...) cukor (használhat muscovado cukrot is, hogy enyhén ízesítse a tejberizst) 2 evőkanál vanília kivonat Ami csak ízesíteni szeretné a tejberizst: számomra fahéj, mogyoró és mogyorókrém, de használhatja a választott olajos magok püréjét (mandula, pisztácia, földimogyoró, pekándió...), hozzáadhat más szárított gyümölcsöket, csokoládét, kakaóport, fagyasztott gyümölcsöket... Recept: Ha a Cooking Chef-et használja, öntse a rizst, a tejet, a cukrot és a vaníliát a tálba, és kövesse az előre programozott receptet.
5. Így a robot rendszeresen keverni fog, és a rizs nem fog leégni.
6. Robot nélkül keverje össze ugyanazokat az összetevőket egy lábasban.
7. Közepes lángon, fedő alatt főzze, folyamatosan kevergetve, hogy a rizs ne égjen le.
8. Amikor a rizs megpuhult, öntse át egy másik edénybe, hagyja kihűlni, és adja hozzá, amit szeretne, mielőtt élvezné!