

Nasi susu vanila

Ingrédients

- 950g hingga 1L susu
- 75g gula
- 2 sendok makan ekstrak vanila
- 150g nasi bulat untuk pencuci mulut
- 950g hingga 1L susu (susu pilihan Anda: susu sapi, susu nabati: almond, hazelnut, oat...)
- 75g gula (Anda bisa menggunakan gula muscovado untuk memberikan sedikit aroma pada nasi susu)
- 2 sendok makan ekstrak vanila

Préparation

1. Untuk sarapan, pencuci mulut, atau camilan, berikut adalah resep yang cocok untuk semua situasi: klasik nasi susu.
2. Klasik, memang, tetapi tergantung pada susu yang digunakan dan topping yang ditambahkan, kita bisa mendapatkan banyak versi yang sangat berbeda dan lezat!
3. Di sini, saya juga tidak perlu melakukan apa-apa, robot saya telah melakukan semuanya untuk saya
□Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk membuat nasi susu (ia menimbang bahan-bahan, memanaskan, dan terus-menerus mengaduk untuk nasi susu yang matang dan lembut): kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking / kolaborasi komersial.
4. Anda menggunakan cooking chef, tuangkan nasi, susu, gula, dan vanila ke dalam wadah dan ikuti resep yang telah diprogram.
5. Dengan cara ini, robot akan mengaduk secara teratur dan nasi dapat matang tanpa lengket.
6. Tanpa robot, campurkan bahan yang sama dalam panci.
7. Masak dengan api kecil dan tertutup sambil mengaduk sangat teratur untuk menghindari nasi lengket.
8. Ketika nasi sudah lembut, tuangkan ke dalam wadah lain, biarkan dingin dan tambahkan apa pun yang Anda inginkan sebelum menikmati!