

# Riso al latte alla vaniglia

## Ingrédients

- 950g a 1L di latte
- 75g di zucchero
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 150g di riso tondo per dessert
- 950g a 1L di latte (quello di vostra scelta: latte vaccino, latte vegetale: mandorla, nocciola, avena...)
- 75g di zucchero (potete usare zucchero muscovado per aromatizzare leggermente il riso al latte)
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

## Préparation

1. Per colazione, dessert o merenda, ecco una ricetta che si adatta a tutte le situazioni: il classico riso al latte.
2. Classico, certo, ma a seconda del latte utilizzato e dei condimenti aggiunti, ci si può ritrovare con molte versioni molto diverse e deliziose!
3. Qui in più, non ho dovuto fare nulla, il mio robot ha fatto tutto per me ☺ **Materiale :** Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per la preparazione del riso al latte (pesa gli ingredienti, riscalda e mescola continuamente per un riso al latte ben cotto e cremoso): codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking / collaborazione commerciale.
4. Lista della spesa : di riso tondo per dessert a di latte di zucchero 2 cucchiaini di estratto di vaniglia    Tempo di preparazione : 50 minuti Per circa 6-8 persone : **Ingredienti :** di riso tondo per dessert a di latte (quello di vostra scelta: latte vaccino, latte vegetale: mandorla, nocciola, avena...) di zucchero (potete usare zucchero muscovado per aromatizzare leggermente il riso al latte) 2 cucchiaini di estratto di vaniglia Quello che volete per aromatizzare il vostro riso al latte: per me, cannella, nocciole e crema di nocciole, ma potete usare la crema di frutta secca di vostra scelta (mandorla, pistacchio, arachidi, noci pecan...), aggiungere altri frutti secchi, cioccolato, cacao in polvere, frutti liofilizzati... **Ricetta :** Se utilizzate il cooking chef, versate il riso, il latte, lo zucchero e la vaniglia nella ciotola e seguite la ricetta pre-programmata.
5. In questo modo, il robot mescolerà regolarmente e il riso potrà cuocere senza attaccarsi.
6. Senza robot, mescolate gli stessi ingredienti in una casseruola.
7. Mettete a cuocere a fuoco basso e coperto mescolando molto regolarmente per evitare che il riso si attacchi.
8. Quando il riso è morbido, versatelo in un altro recipiente, lasciate raffreddare e aggiungete ciò che desiderate prima di gustarlo!