

Vanille rijstpap

Ingrédients

- 950g tot 1L melk
- 75g suiker
- 2 eetlepels vanille-extract
- 150g ronde dessertrijst
- 950g tot 1L melk (de melk van uw keuze: koemelk, plantaardige melk: amandel, hazelnoot, haver...)
- 75g suiker (u kunt muscovadosuiker gebruiken om de rijstpap lichtjes op smaak te brengen)
- 2 eetlepels vanille-extract

Préparation

1. Bij het ontbijt, als dessert, bij de snack, hier is een recept dat zich aan alle situaties aanpast: de klassieke rijstpap.
2. Klassiek, dat wel, maar afhankelijk van de gebruikte melk en de toegevoegde toppings, kunnen we veel verschillende en heerlijke versies krijgen!
3. Hier bovendien, ik hoefde niets te doen, mijn robot heeft alles voor mij gedaan ☐Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt voor het maken van de rijstpap (het weegt de ingrediënten, verwarmt en mengt voortdurend voor een goed gekookte en romige rijstpap): code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking / commerciële samenwerking.
4. Bo shoppinglijst : ronde dessertrijst tot melk suiker 2 eetlepels vanille-extract Bereidingstijd : 50 minuten Voor ongeveer 6-8 personen : Ingrediënten : ronde dessertrijst tot melk (de melk van uw keuze: koemelk, plantaardige melk: amandel, hazelnoot, haver...) suiker (u kunt muscovadosuiker gebruiken om de rijstpap lichtjes op smaak te brengen) 2 eetlepels vanille-extract Wat u wilt om uw rijstpap op smaak te brengen: voor mij, kaneel, hazelnoten en hazelnootpasta, maar u kunt de notenpasta van uw keuze gebruiken (amandel, pistache, pinda, pecan...), andere gedroogde vruchten, chocolade, cacaopoeder, gedroogde vruchten... Recept : Als u de cooking chef gebruikt, giet de rijst, de melk, de suiker en de vanille in de kom en volg het voorgeprogrammeerde recept.
5. Op deze manier zal de robot regelmatig mengen en kan de rijst koken zonder aan te koeken.
6. Zonder robot, meng dezelfde ingrediënten in een pan.
7. Laat op laag vuur en met deksel koken terwijl u zeer regelmatig roert om te voorkomen dat de rijst aan de pan blijft plakken.
8. Wanneer de rijst zacht is, giet deze in een andere kom, laat afkoelen en voeg toe wat u wilt voordat u ervan geniet!