

Vaniljegrøt

Ingrédients

- 950g til 1L melk
- 75g sukker
- 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt
- 150g rund dessertis
- 950g til 1L melk (den du velger: melk fra ku, plantebasert melk: mandel, hasselnøtt, havre...)
- 75g sukker (du kan bruke muscovadosukker for å gi en lett smak til risengrynsgrøten)
- 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt

Préparation

1. Til frokost, til dessert, til ettermiddagsmat, her er en oppskrift som passer til alle anledninger: den klassiske risengrynsgrøten.
2. Klassisk, visst, men avhengig av melken som brukes og toppingene som legges til, kan man ende opp med mange forskjellige og deilige versjoner!
3. Her i tillegg, jeg måtte ikke gjøre noe, roboten min gjorde alt for meg ☺ Utstyr: Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å lage risengrynsgrøten (den veier ingrediensene, varmer opp og blander kontinuerlig for en godt kokt og kremet risengrynsgrøt): kode FLAVIE = 3 valgfrie tilbehør gratis ved kjøp av en cooking / kommersiell samarbeid.
4. Handleliste: rund dessertis til melk sukker 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt Forberedelsestid: 50 minutter For omtrent 6-8 personer: Ingredienser: rund dessertis til melk (den du velger: melk fra ku, plantebasert melk: mandel, hasselnøtt, havre...) sukker (du kan bruke muscovadosukker for å gi en lett smak til risengrynsgrøten) 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt Det du ønsker for å smake til risengrynsgrøten: for meg, kanel, hasselnøtter og hasselnøttpuré, men du kan bruke nøttepuréen du ønsker (mandel, pistasj, peanøtt, pekannøtt...), legge til andre tørkede frukter, sjokolade, kakao, frysetørkede frukter... Oppskrift: Hvis du bruker cooking chef, hell ris, melk, sukker og vanilje i bollen og følg den forhåndsprogrammerte oppskriften.
5. På denne måten vil roboten blande regelmessig, og risen kan koke uten å sette seg fast.
6. Uten robot, bland de samme ingrediensene i en kjele.
7. Sett til å koke på lav varme og med lokk, mens du blander veldig regelmessig for å unngå at risen setter seg fast.
8. Når risen er myk, hell den i en annen beholder, la den avkjøles og tilsett det du ønsker før du nyter!