

# Ryż na mleku z wanilią

## Ingrédients

- 950g do 1L mleka
- 75g cukru
- 2 łyżki stołowe ekstraktu waniliowego
- 150g ryżu okrągłego do deserów
- 950g do 1L mleka (dowolnego: mleko krowie, mleko roślinne: migdałowe, orzechowe, owsiane...)
- 75g cukru (możesz użyć cukru muscovado, aby lekko aromatyzować ryż na mleku)
- 2 łyżki stołowe ekstraktu waniliowego

## Préparation

1. Na śniadanie, na deser, na podwieczorek, oto przepis, który dostosowuje się do każdej sytuacji: klasyczny ryż na mleku.
2. Klasyczny, to prawda, ale w zależności od użytego mleka i dodanych dodatków, można uzyskać wiele bardzo różnych i pysznych wersji!
3. Tutaj dodatkowo nie musiałem nic robić, mój robot zrobił wszystko za mnie ☺ Sprzęt: Użyłem mojego Cooking Chefa Kenwood do przygotowania ryżu na mleku (waży składniki, podgrzewa i nieustannie miesza, aby ryż na mleku był dobrze ugotowany i kremowy): kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking / współpraca komercyjna.
4. Chefa, wlej ryż, mleko, cukier i wanilię do misy i postępuj zgodnie z zaprogramowanym przepisem.
5. W ten sposób robot będzie regularnie mieszał, a ryż będzie mógł się gotować bez przywierania.
6. Bez robota, wymieszaj te same składniki w garnku.
7. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem, mieszając bardzo regularnie, aby uniknąć przywierania ryżu.
8. Kiedy ryż jest miękki, przełóż go do innego naczynia, pozostaw do ostygnięcia i dodaj to, co chcesz, zanim się rozkoszujesz!