

Arroz doce com baunilha

Ingrédients

- 950g a 1L de leite
- 75g de açúcar
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha
- 150g de arroz doce
- 950g a 1L de leite (o de sua escolha: leite de vaca, leite vegetal: amêndoa, avelã, aveia...)
- 75g de açúcar (você pode usar açúcar muscovado para dar um leve sabor ao arroz doce)
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha

Préparation

1. Ao café da manhã, na sobremesa, no lanche, aqui está uma receita que se adapta a todas as situações: o clássico arroz doce.
2. Clássico, é verdade, mas dependendo do leite utilizado e das coberturas adicionadas, podemos ter muitas versões muito diferentes e deliciosas!
3. Aqui, além disso, eu não precisei fazer nada, meu robô fez tudo por mim ☺Material:Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para a preparação do arroz doce (ele pesa os ingredientes, aquece e mistura continuamente para um arroz doce bem cozido e cremoso): código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking / colaboração comercial.
4. Lista de compras: de arroz doce a de leite de açúcar 2 colheres de sopa de extrato de baunilha Tempo de preparo: 50 minutos Para cerca de 6-8 pessoas: Ingredientes: de arroz doce a de leite (o de sua escolha: leite de vaca, leite vegetal: amêndoa, avelã, aveia...) de açúcar (você pode usar açúcar muscovado para dar um leve sabor ao arroz doce) 2 colheres de sopa de extrato de baunilha O que você quiser para aromatizar seu arroz doce: para mim, canela, avelãs e purê de avelã, mas você pode usar o purê de oleaginosas de sua escolha (amêndoa, pistache, amendoim, nozes...), adicionar outras frutas secas, chocolate, cacau em pó, frutas liofilizadas... Receita: Se você usar o cooking chef, coloque o arroz, o leite, o açúcar e a baunilha na tigela e siga a receita pré-programada.
5. Dessa forma, o robô misturará regularmente e o arroz poderá cozinhar sem grudar.
6. Sem robô, misture os mesmos ingredientes em uma panela.
7. Cozinhe em fogo baixo e tampado, mexendo muito regularmente para evitar que o arroz grude.
8. Quando o arroz estiver macio, despeje-o em outro recipiente, deixe esfriar e adicione o que desejar antes de saborear!