

Orez cu lapte și vanilie

Ingrédients

- 950g până la 1L de lapte
- 75g de zahăr
- 2 linguri de extract de vanilie
- 150g de orez rotund pentru desert
- 950g până la 1L de lapte (cel de alegerea dumneavoastră: lapte de vacă, lapte vegetal: migdale, alune, ovăz...)
- 75g de zahăr (puteți folosi zahăr muscovado pentru a parfuma ușor orezul cu lapte)
- 2 linguri de extract de vanilie

Préparation

1. La micul dejun, la desert, la gustare, iată o rețetă care se adaptează la toate situațiile: clasicul orez cu lapte.
2. Clasic, desigur, dar în funcție de laptele folosit și de toppingurile adăugate, putem ajunge la multe versiuni foarte diferite și delicioase!
3. Aici, în plus, nu a trebuit să fac nimic, robotul meu a făcut totul pentru mine ☐Materiale:Am folosit Cooking Chef de Kenwood pentru realizarea orezului cu lapte (cântărește ingredientele, încălzește și amestecă continuu pentru un orez cu lapte bine gătit și cremos): cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking / colaborare comercială.
4. Lista de cumpărături: de orez rotund pentru desert până la de lapte de zahăr inguri de extract de vanilie Timp de preparare: 50 minute Pentru aproximativ 6-8 persoane: Ingrediente: de orez rotund pentru desert până la de lapte (cel de alegerea dumneavoastră: lapte de vacă, lapte vegetal: migdale, alune, ovăz...) de zahăr (puteți folosi zahăr muscovado pentru a parfuma ușor orezul cu lapte) inguri de extract de vanilie Ce doriți pentru a parfuma orezul cu lapte: pentru mine, scorțișoară, alune și piure de alune, dar puteți folosi piureul de oleaginoase la alegerea dumneavoastră (migdale, fistic, arahide, nuci pecan...), adăugați alte fructe uscate, ciocolată, cacao pudră, fructe liofilizate... Rețetă: Dacă folosiți cooking chef, turnați orezul, laptele, zahărul și vanilia în bol și urmați rețeta pre-programată.
5. În acest fel, robotul va amesteca regulat și orezul va putea fierbe fără a se lipi.
6. Fără robot, amestecați aceleași ingrediente într-o cratiță.
7. Puneți la fiert la foc mic și acoperit, amestecând foarte regulat pentru a evita lipirea orezului.
8. Când orezul este moale, turnați-l într-un alt recipient, lăsați-l să se răcească și adăugați ce doriți înainte de a vă bucura!