

Vanilková ryža s mliekom

Ingrédients

- 950g až 1L mlieka
- 75g cukru
- 2 polievkové lyžice vanilkového extraktu
- 150g guľatej ryže na dezert
- 950g až 1L mlieka (to, ktoré si vyberiete: kravské mlieko, rastlinné mlieko: mandľové, lieskovcové, ovsené...)
- 75g cukru (môžete použiť muscovado cukor na jemné ochutenie ryže na mlieku)
- 2 polievkové lyžice vanilkového extraktu

Préparation

1. Na raňajky, na dezert, na olovrant, tu je recept, ktorý sa prispôsobí všetkým situáciám: klasická ryža na mlieku.
2. Klasická, to áno, ale podľa použitého mlieka a prísad, ktoré pridáte, sa môžete stretnúť s mnohými veľmi odlišnými a chutnými verziami!
3. Tu navyše, nemusím nič robiť, môj robot urobil všetko za mňa ☐Materiál:Použil som svoj Cooking Chef od Kenwoodu na prípravu ryže na mlieku (váži ingrediencie, neustále ohrieva a mieša, aby bola ryža na mlieku dobre uvarená a krémová): kód FLAVIE = 3 príslušenstvá podľa výberu zadarmo pri kúpe cooking / obchodná spolupráca.
4. Zoznam nákupov: guľatej ryže na dezert až mlieka cukru 2 polievkové lyžice vanilkového extraktu Čas prípravy: 50 minút Pre približne 6-8 osôb: Ingrediencie: guľatej ryže na dezert až mlieka (to, ktoré si vyberiete: kravské mlieko, rastlinné mlieko: mandľové, lieskovcové, ovsené...) cukru (môžete použiť muscovado cukor na jemné ochutenie ryže na mlieku) 2 polievkové lyžice vanilkového extraktu Čo chcete na ochutenie vašej ryže na mlieku: pre mňa škorica, lieskovce a lieskovcová pasta, ale môžete použiť aj orechovú pastu podľa vášho výberu (mandľa, pistácia, arašid, pekan...), pridať ďalšie sušené ovocie, čokoládu, kakao v prášku, lyofilizované ovocie... Recept: Ak používate cooking chef, nalejte ryžu, mlieko, cukor a vanilku do nádoby a postupujte podľa predprogramovaného receptu.
5. Týmto spôsobom robot pravidelne mieša a ryža sa môže variť bez prilepenia.
6. Bez robota zmiešajte rovnaké ingrediencie v hrnci.
7. Varte na nízkom ohni a pod pokrievkou, pričom veľmi pravidelne miešajte, aby sa ryža neprilepila.
8. Keď je ryža mäkká, preložte ju do inej nádoby, nechajte vychladnúť a pridajte, čo chcete, predtým, než si pochutnáte!