

Mchele wa maziwa na vanilla

Ingrédients

- 950g hadi 1L ya maziwa
- 75g ya sukari
- 2 kijiko cha supu cha ekstrakti ya vanilla
- 150g ya mchele wa dessert
- 950g hadi 1L ya maziwa (ya uchaguzi wako: maziwa ya ng'ombe, maziwa ya mimea: almond, hazelnut, shayiri...)
- 75g ya sukari (unaweza kutumia sukari ya muscovado kuongeza ladha kidogo kwa mchele wa maziwa)
- 2 kijiko cha supu cha ekstrakti ya vanilla

Préparation

1. Kwa kifungua kinywa, dessert, au snack, hapa kuna mapishi yanayoweza kubadilika kwa hali zote: mchele wa maziwa wa kawaida.
2. Ni wa kawaida, bila shaka, lakini kulingana na maziwa yaliyotumika na toppings zilizoongezwa, tunaweza kupata matoleo mengi tofauti na ya kupendeza!
3. Hapa zaidi, sikuwa na haja ya kufanya chochote, roboti yangu ilifanya kila kitu kwa ajili yangu ☐Vifaa :Nimetumia Cooking Chef ya Kenwood kutengeneza mchele wa maziwa (inapima viungo, inapasha moto na kuchanganya bila kukoma kwa mchele wa maziwa ulioiva vizuri na laini): msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa kwa ununuzi wa cooking / ushirikiano wa kibiashara.
4. Orodha ya ununuzi : ya mchele wa dessert hadi ya maziwa ya sukari 2 kijiko cha supu cha ekstrakti ya vanilla Wakati wa maandalizi : dakika 50 Kwa watu wapatao 6-8 : Viungo : ya mchele wa dessert hadi ya maziwa (ya uchaguzi wako: maziwa ya ng'ombe, maziwa ya mimea: almond, hazelnut, shayiri...) ya sukari (unaweza kutumia sukari ya muscovado kuongeza ladha kidogo kwa mchele wa maziwa) 2 kijiko cha supu cha ekstrakti ya vanilla Kila kitu unachotaka kuongeza ladha kwa mchele wako wa maziwa: kwangu, cinamoni, hazelnuts na puree ya hazelnut lakini unaweza kutumia puree ya pande za mafuta unayopenda (almond, pistachio, karanga, pecan...), kuongeza matunda mengine ya kavu, chokoleti, kakao ya unga, matunda yaliyokauka... Mapishi : Ikiwa unatumia cooking chef, mimina mchele, maziwa, sukari na vanilla kwenye chombo na fuata mapishi yaliyoandikwa tayari.
5. Kwa njia hii, roboti itachanganya mara kwa mara na mchele utaweza kuiva bila kushikamana.
6. Bila roboti, changanya viungo sawa kwenye sufuria.
7. Weka kuchemka kwa moto mdogo na kufunika huku ukichanganya mara kwa mara ili kuepuka mchele kushikamana.
8. Wakati mchele umekuwa laini, mimina kwenye chombo kingine, acha ipate baridi na ongeza unachotaka kabla ya kufurahia!