

Gatas na bigas na may banilya

Ingrédients

- 950g hanggang 1L ng gatas
- 75g ng asukal
- 2 kutsara ng vanilla extract
- 150g ng bilog na bigas para sa panghimagas
- 950g hanggang 1L ng gatas (anuman ang iyong piliin: gatas ng baka, gatas na halaman: almond, hazelnut, oats...)
- 75g ng asukal (maaari mong gamitin ang muscovado sugar upang bahagyang maamoy ang arroz con leche)
- 2 kutsara ng vanilla extract

Préparation

1. Sa almusal, sa panghimagas, sa meryenda, narito ang isang resipe na akma sa lahat ng sitwasyon: ang klasikong arroz con leche.
2. Klasiko, tiyak, ngunit depende sa gatas na ginamit at sa mga toppings na idinadagdag, maaari tayong makatagpo ng maraming napaka-ibang bersyon na masarap!
3. Dito, bukod pa, wala akong kailangang gawin, ang aking robot ang gumawa ng lahat para sa akin
☐Materyal:Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood para sa paggawa ng arroz con leche (ito ay tumitimbang ng mga sangkap, nagpapainit at patuloy na naghahalo para sa maayos at malambot na arroz con leche): code FLAVIE = 3 accessories na mapagpipilian na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Listahan ng mga bilihan: ng bilog na bigas para sa panghimagas hanggang ng gatas ng asukal 2 kutsara ng vanilla extract Oras ng paghahanda: 50 minuto Para sa humigit-kumulang 6-8 tao: Sangkap: ng bilog na bigas para sa panghimagas hanggang ng gatas (anuman ang iyong piliin: gatas ng baka, gatas na halaman: almond, hazelnut, oats...) ng asukal (maaari mong gamitin ang muscovado sugar upang bahagyang maamoy ang arroz con leche) 2 kutsara ng vanilla extract Anuman ang nais mong idagdag upang maamoy ang iyong arroz con leche: para sa akin, kanela, mga hazelnut at hazelnut puree ngunit maaari mong gamitin ang nut puree ng iyong pinili (almond, pistachio, peanut, pecan...), magdagdag ng iba pang mga tuyong prutas, tsokolate, cocoa powder, freeze-dried fruits... Resipe: Kung gumagamit ka ng cooking chef, ibuhos ang bigas, gatas, asukal at vanilla sa mangkok at sundin ang pre-programmed na resipe.
5. Sa ganitong paraan, ang robot ay regular na maghahalo at ang bigas ay makakapagluto nang hindi dumikit.
6. Kung walang robot, ihalo ang parehong mga sangkap sa isang kawali.
7. Ilagay sa mababang apoy at takpan habang regular na hinahalo upang maiwasan ang bigas na dumikit.
8. Kapag ang bigas ay malambot, ibuhos ito sa ibang lalagyan, hayaang lumamig at idagdag ang anumang nais mo bago mag-enjoy!

