

# Vanilyalı sütlaç

## Ingrdients

- 950g - 1L süt
- 75g Őeker
- 2 yemek kaşığı vanilya özü
- 150g tatlı piring
- 950g - 1L süt (seçtiğiniz süt: inek sütü, bitkisel süt: badem, fındık, yulaf...)
- 75g Őeker (stlacı hafifçe aromalandırmak için muscovado Őekeri kullanabilirsiniz)
- 2 yemek kaşığı vanilya z

## Prparation

1. Kahvaltıda, tatlıda, atıştırmalıkta, işte her duruma uyum sağlayan bir tarif: klasik sütlaç.
2. Klasik, elbette, ama kullanılan süt ve eklenen malzemelere göre çok farklı ve lezzetli versiyonlarla karşılaşabiliriz!
3. Burada ayrıca, hiçbir Őey yapmama gerek kalmadı, robotum her Őeyi benim için yaptı □Malzemeler:Klasik sütlaç yapımı için Kenwood Cooking Chef kullandım (malzemeleri tartıyor, ısıtıyor ve sürekli karıştırıyor, böylece iyi pişmiş ve kremalı bir sütlaç elde ediyorsunuz): kod FLAVIE = bir cooking alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye / ticari işbirliği.
4. Alışveriş listesi: tatlı piring - süt Őeker 2 yemek kaşığı vanilya z Hazırlama süresi: 50 dakika Yaklaşık 6-8 kişilik: Malzemeler: tatlı piring - süt (seçtiğiniz süt: inek sütü, bitkisel süt: badem, fındık, yulaf...) Őeker (stlacı hafifçe aromalandırmak için muscovado Őekeri kullanabilirsiniz) 2 yemek kaşığı vanilya z Stlacınızı aromalandırmak için istediğiniz Őey: benim için tarçın, fındık ve fındık ezmesi ama istediğiniz yağlı tohum ezmesini (badem, antep fıstığı, yer fıstığı, ceviz...) kullanabilir, başka kuru meyveler, çikolata, kakao tozu, dondurulmuş meyveler ekleyebilirsiniz... Tarif: Eğer cooking chef kullanıyorsanız, pirinci, sütü, Őekeri ve vanilyayı kabın içine dökün ve önceden programlanmış tarife uyun.
5. Bu Őekilde, robot düzenli olarak karıştıracak ve piring yapışmadan pişebilecektir.
6. Robot olmadan, aynı malzemeleri bir tencerede karıştırın.
7. Kısık ateşte ve kapaklı olarak pişirin, pirincin yapışmaması için çok sık karıştırın.
8. Piring yumuşadığında, başka bir kabın içine dkn, ılımaya bırakın ve istediğiniz Őeyleri ekleyin, ardından afiyetle yiyin!