

Рис з молоком і ваніллю

Ingrédients

- 950 г до 1 л молока
- 75 г цукру
- 2 столові ложки екстракту ванілі
- 150 г круглого десертного рису
- 950 г до 1 л молока (на ваш вибір: коров'яче молоко, рослинне молоко: мигдальне, лавровий горіх, вівсяне...)
- 75 г цукру (ви можете використовувати цукор мускавадо, щоб трохи ароматизувати рис з молоком)
- 2 столові ложки екстракту ванілі

Préparation

1. На сніданок, на десерт, на полуденок, ось рецепт, який підходить для всіх ситуацій: класичний рис з молоком.
2. Класичний, звичайно, але в залежності від використаного молока та додатків, можна отримати багато дуже різних і смачних версій!
3. Тут, до того ж, мені нічого не потрібно було робити, мій робот зробив все за мене! Матеріали: Я використовував свій Cooking Chef від Kenwood для приготування рису з молоком (він зважує інгредієнти, нагріває та постійно перемішує для добре приготованого та кремового рису з молоком): код FLAVIE = 3 аксесуари на вибір безкоштовно при покупці кухонного приладу / комерційна співпраця.
4. Список покупок: 150 г круглого десертного рису 950 г до 1 л молока 75 г цукру 2 столові ложки екстракту ванілі Час приготування: 50 хвилин На приблизно 6-8 осіб: Інгредієнти: 150 г круглого десертного рису 950 г до 1 л молока (на ваш вибір: коров'яче молоко, рослинне молоко: мигдальне, лавровий горіх, вівсяне...) 75 г цукру (ви можете використовувати цукор мускавадо, щоб трохи ароматизувати рис з молоком) 2 столові ложки екстракту ванілі Що завгодно для ароматизації вашого рису з молоком: для мене - кориця, лаврові горіхи та паста з лаврових горіхів, але ви можете використовувати пасту з інших культур на ваш вибір (мигдаль, фісташки, арахіс, волоські горіхи...), додати інші сухофрукти, шоколад, какао-порошок, лавровий горіх... Рецепт: Якщо ви використовуєте Cooking Chef, налейте рис, молоко, цукор і ваніль у чашу та дотримуйтесь попередньо запрограмованого рецепту.
5. Таким чином, робот буде регулярно перемішувати, і рис зможе варитися без прилипання.
6. Без роботи змешайте ті ж інгредієнти в каструлі.
7. Варіть на повільному вогні під кришкою, регулярно перемішуючи, щоб уникнути прилипання рису.
8. Коли рис стане м'яким, перелийте його в інший контейнер, дайте охолонути і додайте те, що хочете, перед тим як насолоджуватися!