Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΚΔΟΧΗ ΤΟΥ ΡΥΖΟΓΑΛΟΥ



Μερίδες: 8

ΥΛΙΚΑ

- 100 g ρύζι γλασέ
- 1 λίτρο γάλα
- 150 g ζάχαρη
- 4 κουταλιές corn flour (αλεύρι από καλαμπόκι)
- ½ κουταλάκι γλυκού βανίλια ή ξύσμα ενός λεμονιού
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα σε σκόνη για πασπάλισμα
- 1 πρέζα αλάτι

ΣΚΕΥΗ

- κατσαρολάκι
- Σουρωτήρι
- Ποτήρι
- Ζυγαριά
- Κουτάλι σούπας

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Βάζετε σε ένα σουρωτήρι το ρύζι και το ξεπλένετε με κρύο νερό.
2. Βάζετε, σε ένα μικρό κατσαρολάκι, ένα ποτήρι νερό και μία πρέζα αλάτι και το βράζετε.
3. Ρίχνετε στο ζεστό νερό το ρύζι και χαμηλώνετε τη φωτιά μέχρι να ψηθεί το ρύζι και να ‘πιει’ το νερό του. (περίπου 10 λεπτά)
4. Στο μεταξύ σε άλλη κατσαρόλα διαλύετε στο κρύο γάλα τη ζάχαρη και το αλεύρι καλαμποκιού ανακατεύοντας με ξύλινο κουτάλι. Στη συνέχεια βράζετε το γάλα με τη βανίλια ή το ξύσμα λεμονιού και το ψημένο ρύζι ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινο κουτάλι μέχρι να κοχλάσει και να πήξει.
5. Σερβίρετε σε μπολάκια, πασπαλίζετε με την κανέλα όταν κρυώσει και βάζετε στο ψυγείο.

© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
https://cookingupconnections.ac.cy/