ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

Μερίδες: 8

ΥΛΙΚΑ

- 1 λίτρο γάλα
- 100 g ρύζι γλασέ
- 10 κουταλιές σούπας ζάχαρη
- 1 ξυλάκι κανέλας
- ξύσμα ενός λεμονιού ή φλούδα λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι

ΣΚΕΥΗ

- κατσαρολάκι
- Σουρωτήρι
- Ποτήρι
- Ζυγαριά
- Κουτάλι σούπας

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα, με χοντρό πάτο ρίχνετε το γάλα, το ξυλάκι κανέλας, τη φλούδα λεμονιού και το αλάτι.
2. Τοποθετείτε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Μόλις το γάλα αρχίσει να ζεσταίνεται (πριν πάρει βράση), προσθέτετε το ρύζι.
3. Χαμηλώνετε τη φωτιά στο ελάχιστο. Αφήνετε το ρύζι να σιγοβράσει για περίπου 45 έως 50 λεπτά. Είναι πολύ σημαντικό να ανακατεύετε συνέχεια με ξύλινη κουτάλα για να μην κολλήσει το ρύζι στον πάτο.
4. Στα τελευταία 10 λεπτά του βρασμού, ρίχνετε τη ζάχαρη και ανακατεύετε καλά μέχρι να λιώσει και να δέσει η κρέμα.
5. Αποσύρετε από τη φωτιά και αφαιρείτε το ξύλο κανέλας και τις φλούδες λεμονιού.
6. Αδειάζετε το ρυζόγαλο σε ατομικά μπολ. Το αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και μετά το βάζετε στο ψυγείο.
7. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με μπόλικη κανέλα σε σκόνη.

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

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