ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΑΠΟ ΤΗ ΔΑΝΙΑ

Η Συνταγή είναι παρμένη από το βιβλίο Ευρωπαϊκή Κουζίνα

Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

- 55 g ρύζι γλασέ
- ½ λίτρο γάλα
- 55 g ζάχαρη
- 55 g κρέμα γάλακτος
- 35 g αμύγδαλα σε σκόνη
- 25 g βούτυρο (προαιρετικά)
- λικέρ ή σιρόπι από κεράσια ή βατόμουρα ή
- κανέλα σε σκόνη

ΣΚΕΥΗ

- κατσαρολάκι
- Σουρωτήρι
- Ποτήρι
- Ζυγαριά
- Κουτάλι σούπας

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Βάζετε το γάλα να ζεσταθεί με τη ζάχαρη.
2. Πλένετε το ρύζι με κρύο νερό μέσα σ' ένα σουρωτήρι και το ρίχνετε στο βραστό γάλα.
3. Αφήνετε να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά για ½ ώρα. Στο τέλος αφήνετε το ρύζι να φουσκώσει μεσα στο γάλα.
4. Κτυπάτε τη φρέσκα κρέμα σε σαντιγί και τη ρίχνετε στο μίγμα.
5. Τέλος ρίχνετε και τα αμύγδαλα.
6. Σερβίρετε και πασπαλίζετε με κανέλα

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

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