

babka z ryżu ze śliwkami

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	350 g
mleko	1,5 szklanki
woda	1,5 szklanki
tłuszcz	20 g
jajko	4 sztuki
śliwki	200 g
cukier	50 g
sól	
cukier waniliowy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ryż ugotować na mleku z dodatkiem margaryny i soli. Jajka umyć, oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać z ryżem. Śliwki umyć, ewentualnie wyjąć pestki; śliwki suszone namoczyć parę godzin przed użyciem; śliwki mrożone wypłukać. Do ryżu dodać śliwki, pianę z białek i wymieszać. Ryż wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 40 minut.