

Waniliowo-mleczne szyszki



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 2%	600 ml
cukier	150 g
śmietana 30%	200 ml
wanilia	1 laska
ryż preparowany	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do rondla z grubym dnem wlać mleko i śmietankę, dodać cukier i laskę wanilii.
- KROK 2 Postawić na gazie, zagotować i zmniejszyć ogień. Gotować około 60 minut, co 10 minut mieszać, po 20 minutach wyjąć laskę wanilii. Gdy masa zacznie wyraźnie ciemnieć i gęstnieć należy jej pilnować i gotować do pożądanej konsystencji (po ostudzeniu tęższe).
- KROK 3 Do gotowej, ciepłej masy wsypać ryż preparowany i wymieszać łyżką.
- KROK 4 Lekko przestudzić, łyżką nabierać masę w wilgotne dłonie, formować kulki (lub szyszki ;)) i układać na talerzu. Włożyć do lodówki do zastygnięcia.
- KROK 5 Kulki ułożyć na talerzu lub w papilotkach i podawać