



Pudding ryżowy

Autor: Aleksandra Struskiewicz

Danie: **Deser**,

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie

W garnku roztopić masło. Dodać mleko, ryż, sól i laskę cynamonu. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować bez przykrycia na małym ogniu przez ok. 40 minut często mieszając drewnianą łyżką. Na samym końcu dodać cukier i mieszać aż się rozpuści. Zdjąć z ognia, podawać posypany mielonym cynamonem.

Składniki

25 g masła Łaciate,

1 litr mleka Łaciate,

100 g ryżu krótkoziarnistego (np. hiszpańskiego),

mała szczypta soli,

1 laska cynamonu,

30 g cukru,

do podania: mielony cynamon