

Ванильный рисовый пудинг с черничным соусом

Рецепт вкуснейшего десерта на 6-8 порций. Но кто нам мешает уменьшить ингредиенты в два-три раза? Ванильный рисовый пудинг прекрасный вариант для завтрака.



#пища #десерт #завтрак #рис #черника #food #dessert #breakfast
#rice #blueberries

Ванильный рисовый пудинг с черничным соусом. Ингредиенты:

На 6-8 порций:

750 мл молока

1 ч.л. ванильного сахара

170 г сахара (или по вкусу)
300 г круглого риса
100 мл жирных сливок
щепотка соли

Соус:

400 г свежей или замороженной черники
цедра и сок 1 лимона
4 ст.л. сахара(Или по вкусу)
щепотка молотой корицы
25 сливочного масла

Ванильный рисовый пудинг с черничным соусом. Приготовление:

Налить молоко в кастрюлю,добавить сахар и ванильный сахар.Положить в кастрюлю промытый рис и довести до кипения. Уменьшить нагрев и варить до тех пор,пока рис не приготовится. Пока рис варится,сделать соус.

Положить чернику в кастрюльку,добавить сок и цедру лимона,корицу,масло и 2 ст.л. воды(я не добавляла).Проварить примерно 10 минут,чтобы ягоды стали мягкими.

Как только рис готов и выпитал молоко,добавить сливки.Снова прогреть,разложить готовый пудинг по чашкам и щедро полить соусом.



Iulia Kazakova

[Рецепт и фото Юлии](#)

[Десерт из бананов КЛАУ ПИН](#). Да, я – сладкоежка. Чего и вам желаю. Помимо всякого разного полезного, сладкое – вкусно. На мой взгляд – аргумент ☐

[Лимонный пудинг](#). В доме появилось кокосовое молоко. Будем делать вкусняшку. Например лимонный пудинг. Очень интересный вариант.

[Штрудель с ревенем, изюмом и ирландским виски](#). Одно только название прочитал и всё. Слюньки так и потекли. Штрудель (мечтательно). Сродни синхрофазотрону. На самом деле нет. Готовится достаточно просто.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).