

Pudding ryżowy z pieczonym jabłkiem



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: **69** Ocena: **777**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 130 g ugotowanego ryżu
- 200 ml mleka (wybrałam owsiane)
- 2-3 łyżeczki cukru (lub innego słodzidła)
- jedno średnie jabłko
- cynamon
- 4-5 całych orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż wsypujemy do niewielkiego rondelka, zalewamy mlekiem, słodzimy i dodajemy cynamon. Stawiamy na gazie i zagotowujemy. Następnie zmniejszamy gaz i gotujemy przez około 20 minut na małym ogniu. Od czasu do czasu mieszamy. Gotujemy do momentu, aż masa stanie się gęsta, ryż się rozgotuje w mleku i zyska "budyniową" konsystencję. Z mlekiem owsianym szybciej taki efekt uzyskamy, ponieważ podczas gotowania ono mocno gęstnieje.
- 2 W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Z jabłka usuwamy gniazdo nasienne, delikatnie oprószamy cynamonem, zawijamy w folię i wkładamy do piekarnika. Pieczemy przez 15-20 minut (aż będzie miękkie).
- 3 Ugotowany ryż przekładamy do słoiczków lub misek. Upieczone jabłko kroimy na 8 części i rozkładamy na ryżu. Jeśli nie lubimy skórki to lepiej usunąć ją po upieczeniu (wtedy sama odejdzie od wnętrza). Na wierzch układamy obrane orzechy.



Twoje notatki do przepisu: