



PUDDING RYŻOWY Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ

miodowekrolestwo.com

Składniki na pudding:

- 150 g białego ryżu (półtorej woreczka),
- 0,5 l mleka,
- 1 roztrzepane jajko,
- 5 łyżek brązowego cukru,
- 3 łyżeczki masła (15 g),
- szczypta soli,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

Wykonanie:

1. Wlej do garnka wodę, doprowadź ją do wrzenia, włóż ryż i gotuj go przez 15 minut. Następnie odcedź ziarenka.
2. Z całości mleka odlej 0,5 szklanki, resztę przelej do ryżu. Dopraw go solą i cukrem, gotuj przez 20 minut na minimalnym ogniu. W trakcie podgrzewania mieszaj, aby ryż się nie przypalił. Po 15 minutach gotowania dodaj masło.
3. Pół szklanki mleka połącz z rozmaconym jajkiem z ekstraktem masłem. Wlej mieszaninę do ryżu z mlekiem i gotuj całość jeszcze przez 2 – 3 minuty (cały czas mieszając).

Składniki na karmelizowane gruszki:

- 4 bardzo małe gruszki (moje miały po 5 cm),
- 2 łyżki masła,
- 2 łyżki brązowego cukru,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

Wykonanie:

1. Gruszki umyj, przekrój na ćwiartki i wydrąż gniazda nasienne, nie pozbywaj się skórki.
2. Na patelni rozpuść masło i ułóż na nią gruszki płaską częścią do dołu. Owoce podsmażaj z każdej strony do złotego koloru, aż zmiękną.
3. Na koniec wsyp cukier i ekstrakt, całość wymieszaj. Podsmażaj do momentu, aż cukier się rozpuści i obtoczy gruszki.
4. Dodatkowo na suchej patelni upraż 2-3 łyżki płatków migdałowych.
5. Pudding umieść w szklankach lub miseczkach, udekoruj karmelizowaną gruszką i płatkami migdałów. Z podanej ilości składników uzyskasz 4 porcje.