

Rizogalo (riz au lait, un pouding aromatique) à la Power Cream

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pot de Power Cream
- 660 g. lait frais
- 1 sachet de poudre de maïs vanille (corn flower)
- 1 tasse de riz long, carolina
- 4 cuillères à soupe
- petimezi ou du miel
- un peu de cannelle
- un zeste de citron

Préparation

Faites bouillir le riz dans 2 ½ tasses d'eau avec un peu de sel et un zeste de citron, jusqu'à ce qu'il devient doux et absorbe tout le liquide.

Dans une autre casserole, ajoutez le lait et le sachet de crème de maïs.

Ajoutez la crème Power Cream, le petimezi ou le miel et bien mélanger jusqu'à ce que les ingrédients deviennent homogènes.

Placez le pot sur le feu et chauffez le mélange. Quand ça commence juste à épaissir, ajouter le riz après retirez le zeste de citron.

Bien mélanger et servir le riz au lait dans des bols.

Saupoudrer de cannelle.

Tips: Nous pouvons garnir le riz au lait avec du petimezi ou du miel supplémentaire ou un peu fruits confits, à notre goût.

Καλή όρεξη. !!!