



Tekst i zdjęcie: **Natalak** - Kuchcik (70)  
**Zapiekany pudding ryżowy**  
Pudding ryżowy:)

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

#### **Składniki:**

- mleko 2,0 % , 5.2 szkl.
- ryż , 100 g
- cukier, 100 g
- jajka, 2 szt.
- aromat do ciast, 1 łyżecz.
- cynamon mielony, 4 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.

#### **Sposób przygotowania:**

1. W dużym rondlu, na średnim ogniu, wymieszać 2 litry mleka z cukrem i ryżem. Gotować ok. 1 godzinę pod przykryciem na wolnym ogniu, często mieszając. Zdjąć z ognia i odstawić na 10 minut. 2. W małej miseczce wymieszać jaja, 1/4 szklanki mleka, sól i wanilię. Wmieszać do mieszanki z ryżem i postawić rondel z powrotem na małym ogniu i gotować, stale mieszając, przez 2 minuty. Wlać do naczynia żaroodpornego o wymiarach 23x33 cm i przykryć folią spożywczą, podwijając rogi, aby umożliwić ucieczkę pary. 3. Kiedy pudding ostygnie do temperatury pokojowej, usunąć folię i posypać powierzchnię puddingu cynamonem. Szczelnie przykryć (świeżą folią) i chłodzić w lodówce przez 8 godzin lub przez noc, a następnie podawać

