

# Ρυζόγαλο με ΙΟΝ λευκή Κουβερτούρα και κρέμα καραμέλα, από τον Αντώνη Γιαννακάρη και το ionsweets.gr!

Εύκολο, γρήγορο και δροσερό το ρυζόγαλο με λευκή κουβερτούρα και κρέμα καραμέλα είναι το ιδανικό επιδόρπιο που γίνεται μόλις σε 30 λεπτά!

## **Συστατικά**

- Για το ριζόγαλο
- 150γρ. ρύζι για ριζότο
- 800ml γάλα
- 200ml κρέμα γάλακτος 30% λιπαρά
- 200ml νερό
- 100γρ. ΙΟΝ Λευκή Κουβερτούρα
- Για την κρέμα καραμέλα
- 300γρ. ζάχαρη
- 600γρ. κρέμα γάλακτος
- 100γρ. φουντούκια
- 20γρ. βούτυρο

## **Nutrition Info**

- 363,2 Ριζόγαλο με λευκή κουβερτούρα kcal
- 20,3 Λιπαρά g
- 12,6 Κορεσμένα λιπαρά g
- 36,3Υδατάνθρακες g
- 16,9 Συνολικά σάκχαρα g

- 8,2 Πρωτεΐνες g
- 0,7 Φυτικές ίνες g
- 0,1 Νάτριο g
- 0,2 Αλάτι g
- 612 Κρέμα καραμέλα kcal
- 43,7 Λιπαρά g
- 21,7 Κορεσμένα λιπαρά g
- 56 Υδατάνθρακες g
- 53,6 Συνολικά σάκχαρα g
- 4,7 Πρωτεΐνες g
- 1,7 Φυτικές ίνες g
- 0,1 Νάτριο g
- 0 Αλάτι g

## Οδηγίες

- 1. Σε μια κατσαρόλα ρίχνετε το νερό και το ρύζι και βράζετε σε δυνατή φωτιά.
- 2. Όταν πάρει μια βράση συμπληρώνετε το γάλα και την κρέμα γάλακτος και βράζετε για 20' ακόμα περίπου, ανακατεύοντας συχνά σε όλη τη διάρκεια για να μην κολλήσει.
- 3. Όταν χυλώσει το μείγμα αποσύρετε από τη φωτιά.
- 4. Ρίχνετε στην κατσαρόλα την κουβερτούρα σε κομμάτια και ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 5. Μοιράζετε το ρυζόγαλο σε 6 ποτήρια.
- 6. Σε μια κατσαρόλα ρίχνετε το βούτυρο και τη ζάχαρη και ανακατεύετε παρατεταμένα, σε δυνατή πάντα φωτιά, έως ότου έχετε ένα χυλό καραμέλας.
- 7. Στη συνέχεια συμπληρώνετε την κρέμα γάλακτος και τα φουντούκια, τα οποία έχετε πρώτα κόψει σε μεγάλα κομματάκια.
- 8. Περιχύνετε την κρέμα καραμέλα στο κάθε ρυζόγαλο.
- 9. Αφήνετε τα γλυκά για μια ώρα στο ψυγείο να κρυώσουν και πριν σερβίρετε γαρνίρετε με τριμμένη κουβερτούρα.
- Μερίδες : 6

▪ Έτοιμο σε : 30 Λεπτά

## Σχετικά με το Σεφ



### Αντώνης Γιαννακάρης

Ο Αντώνης Γιαννακάρης γεννήθηκε το 1987 στην Κάρυστο (Ν.Εύβοια) και ζει στην Αθήνα. Τη μαγειρική τέχνη τη συνάντησε και την αγάπησε πολύ νωρίς γι'αυτό και θέλησε να την τελειοποιήσει μέσα από ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CF%81%CF%85%CE%B6%CF%8C%CE%B3%CE%B1%CE%BB%CE%BF-%CE%BC%CE%B5-%CE%B9%CE%BF%CE%BD-%CE%BB%CE%B5%CF%85%CE%BA%CE%AE-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9/>