

# Ρυζόγαλο με λευκή κουβερτούρα ION, από την Αριάδνη Πούλιου και το [ionsweets.gr](http://ionsweets.gr)!

- Προετοιμασία
- 15 Λεπτά
- Ποσότητα
- 4 μερίδες
  - Επίπεδο

[Easy](#)

## Συστατικά

- 740 γρ γάλα
- 85 γρ ρύζι Καρολίνα
- 40 γρ ζάχαρη
- 55 γρ λευκή κουβερτούρα ION ψιλοκομμένη
- 2 κ.σ ροδόνηρο
- 1 βανίλια
- 2 κ.σ κορν φλάουερ
- 3 κ.σ κρέμα γάλακτος
- 4 κ.γ ανάμεικτους ξηρούς καρπούς

## Οδηγίες

- 1. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα το ρύζι και τη ζάχαρη. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 1.30 ώρα περίπου.
- 2. Λίγο πριν το τέλος προσθέτουμε την σοκολάτα το ροδόνηρο τη βανίλια το κορν φλάουερ, το ροδόνηρο και την κρέμα.
- 3. Τοποθετούμε το μείγμα σε μπαλάκια και γαρνίρουμε με τους ξηρούς καρπούς.
- 4. Σερβίρεται ζεστό η κρύο.

- Μερίδες : 4
- Έτοιμο σε : 90 Λεπτά

## Σχετικά με το Σεφ



### Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[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%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%B9%CE%BF%CE%BD/>