

Ρυζόγαλο με γάλα καρύδας και σιρόπι φράουλας από .την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Κάτι έχω πάθει με το ρυζόγαλο τελευταία και προσπαθώ να το δω σαν ένα επιδόρπιο που μπορεί να φτιαχτεί και να σερβιριστεί με πολλούς τρόπους και από το πιο απλό γλυκό του κόσμου να μοιάζει εξωτικό και πολύ εντυπωσιακό.

Υλικά για 6 μερίδες

Για το ρυζόγαλο:

- 1 1/2 φλιτζανάκι του καφέ ρύζι γλασέ
- 6 φλιτζανάκια του καφέ νερό
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 λεμόνι
- 500ml γάλα
- 250ml γάλα καρύδας
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ζάχαρη
- 3 κουτ. σούπας κορν φλάουρ
- 2 κουτ. σούπας τριμμένη καρύδα
- σιρόπι φράουλας (σπιτικό αν γίνεται) για το σερβίρισμα
- μερικές κορφούλες βασιλικού



Εκτέλεση

1. Πλένετε καλά και σκουπίζετε ένα λεμόνι. Με κοφτερό μαχαιράκι παίρνετε επιφανειακά τη φλούδα του. Βάζετε το γάλα σε κατσαρολάκι μαζί με τη φλούδα του λεμονιού να

κάψει καλά, χωρίς να το αφήσετε να πάρει βράση. Το τραβάτε από τη φωτιά, το μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήνετε να αρωματιστεί μέχρι να κρυώσει το γάλα.

2. Στο ίδιο κατσαρολάκι βάζετε το νερό με το ρύζι και το αλάτι. Το βάζετε στη φωτιά να σιγοβράσει μέχρι να πιει το νερό του και να μαλακώσει.
3. Σουρώνετε το γάλα περνώντας το από σουρωτήρι και το ρίχνετε στο κατσαρολάκι με το ρύζι. Προσθέτετε τη ζάχαρη, το γάλα καρύδας και την τριμμένη καρύδα.
4. Συνεχίζετε να βράζετε το ρύζι, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα. Διαλύετε το κορν φλάουρ σε ένα φλιτζανάκι του καφέ νερό και το ρίχνετε κι αυτό στο ρυζόγαλο.
5. Ανακατεύετε διαρκώς με σύρμα μέχρι να πάρει βράση και να πήξει το ρυζόγαλο. Τραβάτε την κατσαρόλα από τη φωτιά και μετά από λίγο μοιράζετε το ρυζόγαλο σε χαμηλά ποτήρια ή μπολ. Το αφήνετε να κρυώσει εντελώς πριν το βάλετε ψυγείο.
6. Σερβίρετε με σιρόπι φράουλας και μια κορφούλα βασιλικού. Αν θέλετε, συνοδεύετε με μπισκότα.

<http://www.sweetly.gr/2014/09/%CF%81%CF%85%CE%B6%CF%8C%CE%B3%CE%B1%CE%BB%CE%BF-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%8D%CE%B4%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CF%83%CE%B9%CF%81%CF%8C%CF%80%CE%B9-%CF%86%CF%81%CE%AC%CE%BF%CF%85%CE%BB%CE%B1/#more-3173>