

Κρεμώδες και δροσερό ρυζόγαλο (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!!

Κρεμώδες και δροσερό ρυζόγαλο !! Απλό, κατανοητό εύκολο και δροσιστικό !! Μία δοκιμή για τους λάτρεις είναι απαραίτητη !!

Συστατικά

- 2 λίτρα γάλα
- 120 γρ κούσταρ πάουντερ
- 1½ φλιτζάνι του καφέ ρύζι καρολίνα
- 250 γρ ζάχαρη
- 400 ml νερό
- 2 βανίλιες
- Λίγο αλάτι
- Προαιρετικά λίγο κρόκο Κοζάνης ή ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού

<https://youtu.be/VWy051wY3y4>

Οδηγίες

1. Βάζουμε το πλυμένο ρύζι σε σκεύος μαζί με λίγο αλάτι ,το μισό νερό και δουλεύουμε να σπάσει.
2. Βάζουμε το ρύζι μαζί με το υπόλοιπο νερό σε μέτρια φωτιά και το βράζουμε μέχρι που να μαλακώσει.
3. Διαλύουμε σε λίγο κρύο γάλα το κούσταρ πάουντερ.
4. Στο σχεδόν έτοιμο ρύζι βράζουμε το υπόλοιπο γάλα, την ζάχαρη και αφήνουμε να πάρει θερμοκρασία.

5. Όταν είναι έτοιμο προσθέτουμε το μείγμα με το κούσταρ πάουντερ και ανακατεύουμε μέχρι που να γίνει παχύρευστο.
6. Το αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε προαιρετικά τις βανίλιες, τον κρόκο ή ότι άλλο θέλουμε.
7. Όσο είναι καυτό το βάζουμε σε μπολάκια.
8. Τα σερβίρουμε κρύα πασπαλισμένα με κανέλα.
9. Αν δεν έχουμε κούσταρ πάουντερ (κάστερ πάουντερ) μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε την ίδια ποσότητα κορν φλάουρ μαζί με 2-3 βανίλιες, αλλά το αποτέλεσμα θα είναι ελαφρώς διαφορετικό.

<https://foodaholics.gr/recipe/kremodes-kai-drosero-ryzogalo/>