



Czekoladowy ryż na mleku z posiekaną czekoladą i płatkami migdałów



Składniki:

- 200 g ryżu
- 1 litr mleka
- 50g czekolady mlecznej
- 20g migdałów
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego

Przygotowanie:

Czekoladę posiekaj na mniejsze kawałki. Do garnka z grubym dnem wsyp ryż. Dodaj 1 szklankę mleka i gotuj na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Kiedy ryż wchłonie mleko, dodaj kolejną szklankę mleka. Wlewaj następne porcje, gdy poprzednie będą wchłonięte przez ryż. Mieszaj co jakiś czas, aby nie dopuścić do przypalenia. Przy ostatniej szklance dodaj cukier i cukier waniliowy, wymieszaj. Zdejmij z ognia, gdy ryż wchłonie mleko, zacznie się rozklejać i będzie miał odpowiednią konsystencję. Dodaj posiekaną czekoladę i wymieszaj do rozpuszczenia. Garnek przykryj przykrywką i odstaw na chwilę. W tym czasie na rozgrzanej suchej patelni upraż przez kilka minut migdały. Podawaj na ciepło lub na zimno, posypane płatkami migdałów.