



Rižev sladoled z borovnicami

Chef damjana zgonec

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V mleko damo riž in ga sladkamo, kuhamo 45 minut (vsake toliko premešamo, da se ne prime dna posode). Ko je riž kuhan ga damo v blender dodamo borovnice, piškote in banano. Po želji lahko dodamo tudi cimet. Zmes zmiksamo in damo v zamrzovanlnik za 30 minut. Kremast sladoled postrežemo s sladko smetano in okrasimo z borovnicami.

dober sladek tek!

CHEFOVI NASVETI

Če uporabimo riževo mleko lahko tak sladoled uživajo tudi osebe z celiakijo (seveda morajo spustiti sladko smetano in sladkor).

SESTAVINE ZA MLEČEN RIŽ

- 7 jedilna žlica riža
- 3 dcl mleka (lahko tudi riževega)
- 2 jedilna žlica sladkorja

SLADOLED

- 1 skodelica mlečnega riža
- 3 kos Leibniz piškotkov
- 1 kos banana
- 4 jedilna žlica zamrznjenih borovnic
- 1 kos stepena sladka smetana