



# ARROZ CON DULCE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



## INGRÉDIENTS POUR 1700 G

**300 g** QimiQ Base crème

**300 g** Milchreis\_Riz au lait

**680 ml** Eau

**140 g** Sel

**1 g** Bâton(s) de cannelle

**40 g** Gingembre frais, pelée

**200 ml** Lait de coco

**20 g** Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste

**115 g** Sucre de canne

**50 g** Rosinen

## ZUM DEKORIEREN

Mango(s), coupé en dés

Cannelle, moulues

## PRÉPARATION

1. Reis gut abwaschen und 3 Stunden einlegen. Abtropfen lassen und zur Seite stellen.
2. Wasser, Salz, Zimtstangen und Ingwer in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Flüssigkeit abseihen.
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language