



ARROZ CON DULCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



INGRÉDIENTS POUR 1700 G

300 g QimiQ Base crème

300 g 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 Vanilla Paste

115 g Sucre de canne

50 g Raisins secs

ZUM DEKORIEREN

Mangue, 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