

ΤΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ ΜΟΥ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία γλυκιά παραδοσιακή συνταγή που έχω μάθει από την μητέρα μου. Λαχταριστό και πεντανόστιμο ρυζόγαλο! Η διαφοροποίηση είναι ότι χρησιμοποιώ κατσικίσιο γάλα και αυγά. Είμαι σίγουρη ότι η γεύση του θα σας ενθουσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

- 1 λίτρο γάλα κατσικίσιο.
- 1 φλιτζάνι ρύζι (περίπου 170γρ.)
- 1 1/2 φλιτζάνι κρυσταλλική ζάχαρη (περίπου 225γρ.)
- 2 κουταλιές κοφτές corn flower.
- 2 κρόκους αυγού.
- 2 βανίλιες σε σκόνη.
- 2 φλιτζάνια νερό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε κατσαρολάκι και σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε το ρύζι και το νερό μας και το αφήνουμε να βράσει και να μαγειρευτεί.
- Μόλις μαγειρευτεί το ρύζι προσθέτουμε το γάλα και την ζάχαρη και ανακατεύουμε.
- Παράλληλα σε μικρό μπολάκι ανακατεύουμε το corn flower με λίγο γάλα
- Σε μπολ βάζουμε τους κρόκους από το αυγό και προσθέτουμε την βανίλια.
- Προσθέτουμε το γάλα με το corn flower και χτυπάμε με τον αυγοδάρτη.
- Με κουτάλα ρίχνουμε σιγά - σιγά βραστό γάλα από την κατσαρόλα μας στο μείγμα με το αυγό ώστε να πάρει την σωστή θερμοκρασία. Στην συνέχεια ρίχνουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνέχεια.
- Όταν το μείγμα μας πήξει αρκετά το κατεβάζουμε από τη φωτιά
- Με κουτάλα βάζουμε σε μπολάκια, αφήνουμε να κρυώσει και τα βάζουμε στο ψυγείο
- Το ρυζόγαλο μας είναι έτοιμο!

TIPS

- Αν δεν μας αρέσει το ιδιαίτερο άρωμα από το κατσικίσιο γάλα, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε αγελαδινό.