



ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΥΛΙΚΑ:

1 φλιτζάνι του διπλού ελληνικού καφέ ρύζι

1 λίτρο γάλα κατσικίσιο πλήρες

3 κ.σ μέλι

3-5 κ.σ corn flour

1 κ.γλ σιρόπι βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε το ρύζι και προσθέτουμε νερό, τόσο ώστε να καλύπτει το ρύζι και λίγο παραπάνω. Μόλις βράσει και σωθεί το νερό, χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε το γάλα.

Περιμένουμε μέχρι να βράσει και να ελέγξουμε μέχρι να μαλακώσει το ρύζι. Λίγο πριν φουσκώσει το μείγμα ή αμέσως μόλις φουσκώσει, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Τότε βάζουμε τις 3 κ.σ γεμάτες μέλι και τη βανίλια.

Αμέσως μετά βάζουμε σε 1 μικρό ποτήρι λίγο γάλα και ανακατεύουμε καλά 3-5 κ.σ corn flour. Ρίχνουμε το μείγμα γάλα-corn flour στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει το μείγμα μας.

Τοποθετούμε το ρυζόγαλο μας σε 6-7 ατομικά μπολάκια και το απολαμβάνουμε ζεστό ή κρύο με κανέλα!

*Ανάλογα με το είδος του ρυζιού που θα χρησιμοποιήσουμε, χρειαζόμαστε περισσότερο ή λιγότερο corn flour για να πήξει το ρυζόγαλο μας.