

## Orez cu lapte gratinat



Usor

### Ingrediente:

1 plic Orez cu lapte cu vanilie  
300 ml lapte  
200 g smântână  
20 g unt  
2 mere  
100 g prune uscate ( fara samburi)  
30 g zahăr  
2 linguri migdale decojite

### Mod de preparare:

Se încălzește cuptorul. Se prepară orezul cu lapte conform instrucțiunilor de pe pachet, cu 300 ml lapte și 200 g smântână. Untul sub formă de fulgi, se pune într-un vas. Merele se spală, se taie în 4, se curăță de sâmburi și se taie bucăți. Prunele se taie bucățele și împreună cu bucățelele de măr se pun în vas. Peste fructe se presară zahărul iar vasul se bagă apoi în cuptor pentru 15 minute la treapta 2-3. Orezul cu lapte (încă cald) se pune apoi peste fructe, se presară migdalele și se mai bagă la cuptor pentru încă 20 minute. Se servește fierbinte.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)