

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 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro