

Orez cu fructe



Usor

Ingrediente:

450 ml lapte

1 plic [Orez desert cu gust de vanilie](#) de la Dr. Oetker

1 conservă compot de ananas

150 g iaurt

1 desert [Rote Grutze](#) de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Se pun la fiert 450 ml lapte.

Se ia vasul de pe foc și se adaugă în ploaie conținutul plicului, amestecând ușor și continuu cu ajutorul unui tel.

Se pune din nou vasul la fiert, la foc mic, timp de 1 minut, amestecând ușor și continuu.

Se ia vasul de pe foc și se lasă acoperit timp de 10 minute.

Se ia conserva de ananas și se scurge sucul într-un vas. Fructele se taie cubulețe și se adaugă în orez (după ce s-a răcit) împreună cu 50 ml de suc și 150 g iaurt.

Se omogenizează și apoi se decorează cu desertul proaspăt de fructe zdrobite (Rote Grutze). Se servește imediat.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - 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

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro