

Orez desert cu fructe exotice



Usor

Ingrediente:

450 ml lapte

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

1 conservă cu fructe exotice

150 g iaurt

Mod de preparare:

Se pune la fiert laptele. 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 fructe exotice și se scurge sucul într-un vas. Fructele se taie cubulețe și se adaugă în orezul cu lapte (după ce s-a răcit) împreună cu 50 ml de suc și 150 g iaurt. Se omogenizează și apoi se decorează cu fructe din conservă. Se servește imediat.

