

Desert crocant cu orez cu lapte și căpșuni

În stil canadian

despre 4 porții



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

500 g căpșuni
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
450 ml lapte
50 ml sirop de arțar
1 plic Orez desert cu gust de vanilie Dr. Oetker
100 g Musli Crocant cu fructe Dr. Oetker

Adițional:

sirop de arțar

- 1 Căpșunile se spală, se curăță, se taie bucăți și se amestecă într-un vas de mixare cu zahărul vanilat Bourbon.
- 2 Preparare: Se dă în clocot laptele cu siropul de arțar. Se ia oala de pe foc și se adaugă orezul desert, amestecând cu telul, energic circa 1 minut. Se lasă în repaus circa 10 minute.
- 3 Se amestecă încă o dată orezul și se repartizează într-un vas mare de desert. Se distribuie apoi căpșunile apoi se presară musli-ul. Se însiropează cu sirop de arțar și se servește imediat.