



# Budincă de orez

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 1h

Mărime porție 8 porții

## Ingrediente

- 1000 g lapte
- 50 g zahăr
- 1 priză sare
- 220 g orez cu bob rotund

## Valori nutritive per 1 porție

Calorii 869 kJ / 208 kcal

Proteine 6 g

Carbohidrați 35 g

Grăsimi 5 g

Grăsimi saturate 2.7 g

Fibre 0.3 g

Sodiu 82.1 mg

## Preparare

1. Puneți în bol laptele, zahărul și sarea și încălziți 8 min./100°C/viteza 1 fără paharul de măsurare.
2. Adăugați orezul și fierbeți 30 min./90°C/invers/viteza 1 fără paharul de măsurare. Transferați într-un bol pentru servit și lăsați să se odihnească 15 minute. Serviți desertul cald sau rece.

## Obiecte utile

bol pentru servit

---

### Recomandări & Sfaturi utile

- Presărați zahăr, zahăr brun sau scorțișoară ori serviți cu sirop de arțar.
- Serviți cu un sos de fructe roșii.
- **Budincă de orez cu ciocolată:** adăugați 1-2 linguri cacao pudră în pasul 2 și procedați ca în rețetă.
- **Budincă de orez consistentă:** după fierbere, în pasul 2, adăugați 2 ouă puțin bătute, 1 linguriță zahăr vanilat preparat în casă, 1 priză scorțișoară măcinată și 1 priză nucșoară măcinată (opțional) și amestecați **1 min./invers/viteza 3**. Transferați într-un bol pentru servit și lăsați budinca să se odihnească, conform instrucțiunilor din rețetă.