

## סוטלאץ' - פודינג אורז



### רכיבים

- כוסות אורז ארוך טחון, שטוף ומסונן
- כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 ליטר מים
- כוסות חלב
- לפי הטעם קינמון טחון
- לפי הטעם שקדים מפוררים

### הכנה

1. מכניסים לסיר מעט מים ומוסיפים את האורז ואת כל המים בהדרגה.
2. בוחשים היטב בכף עץ בלבד.
3. מוסיפים את הסוכר ולא מפסיקים לבחוש. מבשלים על אש קטנה כ-45 דקות.
4. מוסיפים את החלב ובוחשים היטב עד רתיחה. מקפידים על בחישה על מנת שלא ייווצרו גושים.
5. יוצקים את התערובת לכלי פיירקס ואופים בחום של 100 מעלות במשך 120 דקות, עד הזהבה.
6. לפני ההגשה מפזרים קינמון ופירורי שקדים (אפשר גם אגוזים או פיסטוק. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון). בתיאבון!

170 דקות

8 servings 8