



Griș cu lapte și zahăr ars

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

80 g griș 500 ml lapte
4 linguri zahar vanilat 1/2 linguriță apă de flori de portocal
80 g zahăr

Instructions

Asemănător celebrei creme de zahăr ars, dar mai simplu de preparat, grișul cu lapte și zahăr ars este un desert mult mai ușor de digerat.

Pasul 1. Caramelizează zahărul într-o crăticioară, apoi transferă-l pe fundul unui bol.

Pasul 2. Prepară grișul cu lapte, după rețeta clasică. Într-o oală, la foc mic, adu la punctul de fierbere laptele amestecat cu zahărul vanilat. În acest moment, toarnă grișul, amestecă ușor și lasă-l pe foc timp de 15 minute, să fiarbă. După acest timp, amestecă energic cu un tel, pentru a nu se arde grișul.

Pasul 3. Când ajunge la consistența dorită, adaugă apa de flori de portocal, apoi toarnă grișul fierbinte peste zahărul caramelizat.

Pasul 4. Lasă la răcit timp de 2 ore, până când caramelul începe să iasă la suprafață.

Pasul 5. Răstoarnă prăjitura pe un platou și dă-o la rece, apoi servește-o cu plăcere.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Griș cu lapte și zahăr ars

Stand 12.11.2023