Griș cu lapte de migdale

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

50 g	griș	500 ml	lapte de migdale
3 linguri	de zahăr		extract de vanilie
1 lingură	sirop de arțar		migdale

Instructions

O variantă lejeră, vegetală, potrivită celor cu intoleranță la lactoză sau celor care au o dietă vegetariană ori vegană.

Pasul 1. Intr-o oală potrivită, amestecă laptele cu zahărul și vanilia.

Pasul 2. La foc mic, lasă laptele să ajungă la punctul de fierbere, apoi adaugă grișul, în ploaie.

Pasul 3. Amestecă ușor și lasă grișul să fiarbă 15 minute. Cu un tel, amestecă energic, pentru a nu se forma cocoloase, până când grișul ajunge la o consistență cremoasă.

Pasul 4. Transferă-l în boluri, toarnă deasupra siropul de arțar și decorează cu migdale.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe retete si sfaturi utile din aceasta categorie: