Ryż zapiekany z brzoskwiniami i budyniem

Renixx

Polecane na: **desery, jednogarnkowe, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

ryż jaśminowy - 15 dag
budyń malinowy - 1 szt.
mleko - 1/2 litr
cynamon mielony - 2 łyżeczka
masło - 2 łyżka
brzoskwinie - 50-60 dag
Kruszonka: -
mąka pszenna - 3 łyżka
masło - 1 i 1/2 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżka
płatki migdałowe - 1 i 1/2 łyżka
sól - do smaku

Dodatkowe info:

Ryż zapiekany z owocami, budyniem i kruszonką jest bardzo smaczny i łatwy do przygotowania. Smakuje na zimno i na ciepło. Jako danie na słodko lub deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kruszonka: Mąkę, masło, cukier i cukier wanilią wsypać do miski rozcierać palcami do momentu powstania kruszonki. Pod koniec wsypać dodać migdałowe.

KROK 2: Ryż ugotować w wodzie z dodatkiem 100 ml mleka i odrobiny soli. Lekko przestudzić, dodać cynamon, 1 łyżkę masła, cukier, wymieszać.

KROK 3: Formę do zapiekania posmarować masłem, wyłożyć połowę ryżu.

KROK 4: Wsypać obrane i pokrojone w kostkę brzoskwinie.

KROK 5: Wyłożyć pozostały ryż, wyrównać. Z 400 ml mleka i mączki budyniowej ugotować budyń, gorący wylać na ryż,

KROK 6: Posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

Zapiekać około 15-20 minut.