

Budinca de orez

written by Andreea



Budinca de orez este desertul copilăriei noastre. Orez cu lapte, vanilie, oua și coaja de lamaie. Se poate consuma atât cald cât și rece.

Deși în zilele noastre suntem înconjurați de atâtea dulciuri și deserturi încât nu mai știm ce să mai alegem, vin unele zile mai liniștite în care ne dorim să mâncăm ceva care să ne aducă aminte de copilărie. Iar budinca de orez este unul dintre ele.



Deși necesită un timp de așteptare, gătirea la cuptor și răcitul, această budinca de orez merită pregătită o dată la ceva timp. Săvôarea ei ne aduce aminte de vremurile copilăriei.

Nu pot să vă spun cât de fericită am fost atunci când prietenii de la Baneasa m-au anunțat că pe lângă paste și făină au acum în portofoliu și o gamă variată de orez! Pentru că în curând vine și Ziua Copilului, m-am gândit că prima rețetă să fie această cu budinca. Inșă, să știți că vor urma și alte rețete cu orez pe care abia aștept să le împărtășesc cu voi!



Pe blog mai găsiți și alte rețete care să vă amintească de copilărie precum: batoanele cu lapte și mac, savarine cu frisca, pandispan cu visine, gogosi.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250 g orez extra bob mare Baneasa
- 200 ml apa
- 1 litru lapte
- 200 g zahar
- 1/2 lingurita sare
- coaja de la 1 lamaie
- 1 pastaie vanilie
- 70 g unt
- 4 oua



Puneti orezul intr-o craticioara cu fund dublu impreuna cu laptele, apa si sarea si lasati sa fiarba la foc mic, amestecand din cand in cand.



Despicati pastaia de vanilie, scoateti semintele si puneti pastaia si semintele in amestecul de lapte si orez.



Cand bobul de orez s-a umflat si este aproape fiert, adaugati zaharul si coaja de lamaie.



Lasati sa fiarba pana ce obtineti un amestec gros, dar si cremos in acelasi timp.



Adaugati untul, amestecati din nou, indepartati pastaia de vanilie si lasati deoparte sa se racoreasca.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava (23×25 cm). Intr-un castron bateti ouale pana devin pufoase. Incorporati ouale treptat in amestecul de orez.



Turnati compozitia in tava unsa cu unt.



Dati tava la cuptorul incins pentru aproximativ 40 de minute pana ce budinca devine rumena pe deasupra. Scoateti budinca de orez din cuptor si lasati-o sa se raceasca.



Presarati zahar pudra pe deasupra si portionati bucati.



Puteti consuma budinca rece de la frigider sau usor calda.



Alternativ, puteti pudra putina scortisoara sau puteti consuma budinca alaturi de fructe proaspete de sezon.



Enjoy!