

Ρυζόγαλο



Την περασμένη Κυριακή στις Σέρρες είδα μπροστά στα μάτια μου να φτιάχνεται το [μεγαλύτερο ρυζόγαλο στον κόσμο](#) που μπήκε στο βιβλίο Γκίνες. Η συνταγή είχε 200 κιλά ρύζι, 1.3 τόνους γάλα, 250 κιλά ζάχαρη, 800 λίτρα νερό, 40 κιλά κορν φλάουρ, αρκετή βανίλια και μπόλικη κανέλα. Αν θέλετε να φτιάξετε το ρυζόγαλο στο σπίτι, ακολουθήστε την παρακάτω συνταγή.

4 κουταλιές σούπας ρύζι γλασέ ή καρολίνα
1 κούπα τσαγιού νερό
4 κούπες φρέσκο γάλα πλήρες
½ κούπα ζάχαρη
2 κ.σ. κορν φλάουρ
Βανίλια
Κανέλα

Πλένεις το ρύζι και το βράζεις με το νερό για 10 λεπτά. Ρίχνεις τις 3½ κούπες γάλα στο ρύζι και αφήνεις να σιγοβράσει για 15 λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Ρίχνεις τη ζάχαρη στο ρύζι. Διαλύεις το κορν φλάουρ με το υπόλοιπο γάλα και το ρίχνεις στην κατσαρόλα. Βράζεις το ρυζόγαλο για ακόμη 10-15 λεπτά ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να πήξει. Τραβάς την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνεις τη βανίλια και ανακατεύεις για λίγο ακόμα. Σερβίρεις σε 5-6 μπολ και πασπαλίζεις με κανέλα. Μπορείς να το προσφέρεις χλωρό ή να το βάλεις στο ψυγείο και να το απολαύσεις κρύο. Η

συνταγή είναι από το βιβλίο [“Το παστίτσιο της μαμάς”](#) που είχα κυκλοφορήσει το 2005.

ΔΕΙΤΕ ΚΑΙ ΒΙΝΤΕΟ: