

Budinca de orez cu mere



Laura Sava

Se pare ca budinca de orez cu mere nu este doar pe placul celor mici ☐ Am testat-o ieri si am ajuns la concluzia ca e reteta noastra preferata!!! Ma rog, una dintre multele noastre retete preferate :))

Cu mere. Dulci, crocante, rupte chiar atunci, din pom.

Se face foarte usor si are un aspect foarte atragator, asa ca ma astept sa frangeti niste inimi cu ea cat de curand!!! ☐

Ingrediente:

- 4 mere mici (cca. 500 g)
- 2 lingurite zeama de lamaie
- 150 g orez (cu bobul rotund)
- 500 ml apa
- 500 ml lapte

- un praf de sare
- un baton de scortisoara
- 100 g unt
- 100 g zahar
- 4 oua
- 1 lingurita coaja rasa de lamaie
- 50 g stafide, inmuiate in rom (optional)
- 6 lingurite dulceata de zmeura, capsuni sau mure
- 1 lingura unt, pentru forma

0 mica sectiune pentru voi ☐



Mod de preparare:

Spalati orezul, fierbeti-l 5 minute in apa clocotita apoi strecurati.

Fierbeti laptele cu sarea (cat luati cu trei degete) si cu batonul de scortisoara.

Cand clocoteste, adaugati orezul prefierit si lasati la foc mic pana se inmoaie (10 minute), cu capacul intredeschis (pentru ca aburii sa poata iesi).

Chiar si asa, nu va speriați dacă vedeti ca laptele se umfla, ridicati capacul si amestecati energic! In ultimele 3, 4 minute, nu mai puneti deloc capacul si amestecati intruna, sa nu se prinda!

Luati apoi cratita de pe foc, chiar daca nu a scazut tot laptele. Acoperiti si lasati deoparte cca. 15-20 de minute.

In timpul acesta, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se unge cu unt o forma de aprox. 24 cm. lungime si 18 cm. latime.

Merele se spala si se taie pe jumatate; se scoate casuta de samburi cu o lingurita iar jumatatile se stropesc cu zeama de lamaie, pentru a preveni oxidarea.

Untul, moale, scos din timp din frigider, se bate cu zaharul (cu mixerul) cateva secunde. Se adauga coaja rasa de lamaie.

Se separa ouale; galbenusurile se inglobeaza in compozitia de unt si oua. Se adauga orezul rece (nu uitati sa inlaturati batonul de scortisoara) si stafidele, daca le folositi, si se amesteca totul foarte bine.

Albusurile se bat spuma tare si se adauga in compozitie, cu miscari usoare, cu ajutorul unei spatule.

Forma se umple cu compozitia rezultata si se niveleaza. Deasupra se aseaza jumatatile de mere, la mica distanta unele de altele.

Budinca se aseaza pe sina din mijloc a cuptorului si se coace cca. 35-40 de minute.

Cand e gata, se umplu golurile din mere cu dulceata, o lingurita in fiecare jumatate (eu, ca de obicei, am cam exagerat ☺)



Se poate presara putin praf de scortisoara iar gemul se poate inlocui cu **dulceata de mere**, facuta in casa!

Se poate servi si calda, dar rece e sublima!!!! ☐



...si am si sectiune ☐

