ΕΕΕΕΚ ΠΕΙΡΑΙΑ 2020-2021

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΑΓΕΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

**Τίτλος Συνταγής: Ρυζόγαλο**

|  |
| --- |
| **Υλικά** |
| * 1 λίτρο γάλα, πλήρες * 100 γραμμάρια ρύζι για ριζότο * 100 γραμμάρια ζάχαρη, κρυσταλλική * 2 βανίλιες * Ξύσμα από ένα πορτοκάλι και επιπλέον για το σερβίρισμα * Κανέλα, για το πασπάλισμα |

|  |
| --- |
| **Σκεύη-Συσκευές** |
| * Ηλεκτρική Κουζίνα * Κατσαρόλα * Δοσομετρητής-Ζυγαριά Κουζίνας * Ξύλινη Κουτάλα * Ξύστης |

**Προετοιμασία-Εκτέλεση**

1. Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το γάλα, το ρύζι, τη ζάχαρη, τις βανίλιες και το ξύσμα πορτοκαλιού.
2. Όταν το γάλα πάρει βράση, κατεβάζουμε τη φωτιά σε χαμηλή ένταση και αφήνουμε το ρυζόγαλο να σιγοβράζει για περίπου 15-20 λεπτά ανακατεύοντας κατά διαστήματα με μία ξύλινη κουτάλα. Προσέχουμε η φωτιά να είναι χαμηλή. Μετά το πέρας αυτού του χρόνου δοκιμάζουμε ρύζι. Το ρυζόγαλο είναι έτοιμο, όταν το ρύζι έχει μαλακώσει αρκετά και το μείγμα έχει χυλώσει.
3. Τέλος, αποσύρουμε από τη φωτιά και γεμίζουμε τα μπολάκια.
4. Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και σερβίρουμε πασπαλίζοντας με κανέλα και λίγο ξύσμα πορτοκαλιού.

***Άσκηση Εμπέδωσης***

Το γάλα ανήκει στην ομάδα των…………………………………………………………

Το πορτοκάλι ανήκει στην ομάδα των ……………………………………………………..

Το ρύζι ανήκει στην ομάδα των……………………………………………………………