

丹麥：大米布甸 (Rice pudding)



丹麥：大米布甸 (Rice pudding)

所需器材：

電磁爐	雪櫃
攪拌盤	電動打發器
電子磅	

所需工具：

平底鍋	木鏟
大碗	保鮮紙
攪拌盤	膠刮刀
量杯	匙羹
湯匙	膠杯3隻
材料杯	

丹麥：大米布甸 (Rice pudding)

材料 (分量：3杯)：

米 (隔夜飯) 200克	牛奶/椰奶500毫升
水125毫升	鹽少許
糖1湯匙	淡忌廉250毫升
雲呢拿油1湯匙	杏仁碎75克
原粒杏仁1粒	車厘子醬3湯匙
薄荷葉隨意	

丹麥：大米布甸 (Rice pudding)

步驟：

1. 把隔夜飯倒進平底鍋，加入牛奶、水、雲呢拿油、鹽及糖
2. 以細火慢煮，保持鍋邊冒泡的狀態
3. 烹調約20分鐘後，煮至濃稠即可熄火
4. 把煮好的米糊倒進碗內，放涼後以保鮮紙封好，放入雪櫃冷藏最少3小時
5. 把淡忌廉打起至輕微企身，鬆軟呈紋狀為佳，然後把已冷凍的米糊倒入拌勻
6. 加入杏仁碎及原粒杏仁拌勻
7. 以膠杯盛載米布丁，加入適量果醬，並放上薄荷葉作點綴

丹麥：大米布甸 (Rice pudding)

烹調貼士：

- 也可用意大利米/日本珍珠米代替，以生米直接烹煮，但烹調時間會較隔夜飯長。
- 細火慢煮時，需要不停攪拌以防米粒黏底，免變焦黑米糊。
- 放入雪櫃冷藏過夜，效果更佳。
- 果醬可選用其他口味(如：士多啤梨、藍莓或紅莓等.....)。