



## Σοκολατένιο ρυζόγαλο

Μερίδες: 4-5

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

### Υλικά

- 160 γρ. νερό
- 100 γρ. ρύζι γλασέ
- 900 ml γάλα πλήρες
- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ
- 80 γρ. Nesquik
- πολύχρωμα sprinkles

### Εκτέλεση

1) Σε κατσαρόλα βάζουμε το ρύζι με το νερό να βράσουν. Ανακατεύουμε κάθε τόσο για να μην κολλήσει το ρύζι στον πάτο.

2) Όταν το ρύζι απορροφήσει όλο το νερό, ρίχνουμε στην κατσαρόλα το γάλα, κρατώντας 100 ml στην άκρη.

3) Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το **Nesquik** και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα.

4) Σιγοβράζουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας για περίπου 20-25 λεπτά, ανακατεύοντας διαρκώς.

5) Προς το τέλος, ρίχνουμε το κορν φλάουρ στο γάλα που κρατήσαμε και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το μείγμα γάλα-κορν φλάουρ στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε.

6) Όταν το μείγμα πήξει, ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά ακόμα και αποσύρουμε από τη φωτιά.



7) Μοιράζουμε το μείγμα σε ατομικά μπολάκια και τα αφήνουμε να κρυώσουν για 20 λεπτά.

8) Σερβίρουμε χλιαρά, σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύα από το ψυγείο, πασπαλιζοντάς τα με χρωματιστό sprinkle.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**