

Ρυζόγαλο με πορτοκάλι

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

Φυλάμε το ρυζόγαλο καλυμμένο στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά:

- 200 γρ. ρύζι γλασέ
- $\frac{1}{3}$ κ.γ. αλάτι
- 1500 ml ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη, σε θερμοκρασία δωματίου
- 180 γρ. σιρόπι αγαύης
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- χυμός από 2 πορτοκάλια
- 1 $\frac{1}{2}$ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 30 γρ. φυτικό βούτυρο
- κανέλα, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεπλύνουμε το ρύζι με κρύο νερό σε λεπτό σουρωτήρι και το αφήνουμε να στραγγίξει καλά.
- 2) Ρίχνουμε σε κατσαρόλα το ρύζι, το αλάτι και 250 ml ρόφημα σόγιας και τη βάζουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να απορροφηθεί το ρόφημα (περίπου 5-6 λεπτά).
- 3) Προσθέτουμε το σιρόπι αγαύης, το ξύσμα, τον χυμό πορτοκαλιού και 250 ml ρόφημα ακόμα και ανακατεύουμε συνέχεια και πάλι μέχρι να απορροφηθούν από το ρύζι.
- 4) Σταδιακά προσθέτουμε το υπόλοιπο ρόφημα (250 ml τη φορά) και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε ανακατεύοντας συνέχεια, για περίπου 35-45 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί το μεγαλύτερο μέρος του ροφήματος από το ρύζι και η υφή του μείγματος να γίνει πηχτή και κρεμώδης.

5) Προς το τέλος προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και το φυτικό βούτυρο, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά και μεταφέρουμε σε ατομικά μπολάκια.

6) Μπορούμε να σερβίρουμε το ρυζόγαλο χλιαρό, σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύο από το ψυγείο, πασπαλίζοντάς το με κανέλα.

Super tip:

- Αντί για ρόφημα σόγιας μπορείς να χρησιμοποιήσεις κάποιο άλλο φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη ή ζωικό γάλα.
- Αντί για σιρόπι αγαύης μπορείς να δοκιμάσεις maple syrup ή ένα ρευστό μέλι ανθέων.
- Μπορείς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να προσθέσεις 1-2 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι.