



Ρυζόγαλο με σοκολάτα & καφέ

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-60 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 15 λεπτά

Φυλάσσουμε το ρυζόγαλο καλυμμένο με μεμβράνη, στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά:

120 γρ. ρύζι καρολίνα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

- 1.500 ml φυτικό γάλα, χωρίς ζάχαρη
- 80 γρ. ζάχαρη καρύδας ή μαύρη ζάχαρη
- 100 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 2 κ.σ. στιγμιαίο καφέ
- 40 γρ. φυτικό βούτυρο, από το ψυγείο

Υλικά σερβιρίσματος:

καραμελωμένα αμύγδαλα (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

- 1) Ξεπλένουμε το ρύζι καρολίνα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ πολύ καλά και το αφήνουμε να στραγγίξει για 10 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε σε μία μεγάλη κατσαρόλα το ρύζι καρολίνα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ, 250 ml φυτικό γάλα και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να σιγοβράσει σε μέτρια φωτιά, μέχρι να απορροφηθεί το φυτικό γάλα.
- 3) Σταδιακά προσθέτουμε το υπόλοιπο φυτικό γάλα (250 ml τη φορά) και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε ανακατεύοντας συνέχεια, για περίπου 45-55 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί το μεγαλύτερο μέρος του γάλακτος από το ρύζι και η υφή του μείγματος να γίνει πηχτή και κρεμώδης. Προσέχουμε να μη σφίξει πάρα πολύ, γιατί θα σφίξει κι όσο κρυώνει.
- 4) Προς το τέλος προσθέτουμε την κουβερτούρα, τον καφέ και το φυτικό βούτυρο, ανακατεύουμε, να ομογενοποιηθούν και να λιώσει η κουβερτούρα και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά και μεταφέρουμε σε ατομικά μπολάκια. Καταναλώνουμε ζεστό ή κρύο με καραμελωμένα αμύγδαλα από πάνω.

