

Reunimos conselhos de especialistas sobre como elevar o interior da **bet65** casa sem quebrar a banca.

Cozinha

Georgina Burnett é uma especialista **bet65** upcycling e interiores da This Morning, do ITV. Ela sugere atualizar unidades de cozinha com tinta para o seu próprio site que oferece dicas sobre como fazer a pintura na sala ou no escritório dela

Recheio de pudim de arroz é um postre perene – e eu adoro absolutamente. Simples, confortável e infinitamente adaptável, ajuste os toppings de acordo com o que está **bet65** temporada. No momento, isso significa morangos e creme – verão no auge! Estou confiante de que isso poderia se alongar bem como um café da manhã indulgente de fim de semana, comida ao ar livre ao sol.

Recheio de pudim de arroz de morangos e creme

Preparo **20 min**

Cozinhe **50 min**

Sirva **4**

80g de arroz de pudim

15g de manteiga sem sal

40g de açúcar **bet65 pó**, mais 2 colheres de sopa para os morangos

900ml de leite integral

Uma pitada de sal

120ml de nata montada, mais extra para terminar

150g de morangos

2 colheres de chá de suco de limão

½ colher de chá de pasta de feijão-de-vanília

Para o pudim de arroz, adicione o arroz, a manteiga e o açúcar a uma panela **bet65** fogo médio. Misture até que o açúcar tenha derretido e o arroz esteja bem untado.

Despeje todo o leite com um pizco de sal e leve ao ferver. Reduza o fogo para um ligeiro ferver e cozinhe por 45-50 minutos, mexendo frequentemente para que o arroz não se prenda no fundo da panela. Uma vez que o arroz esteja macio e totalmente cozido, retire do fogo e despeje **bet65** um tigela limpa ou recipiente de plástico. Misture a nata e cubra o pudim de arroz com um pano de gelatina que toque a superfície. Deixe esfriar completamente antes de armazenar na geladeira.

Para o topper, retire o pedúnculo e corte finamente cerca de três quartos dos morangos e adicione-os a uma panela pequena. Adicione as duas colheres de sopa de açúcar, suco de limão e pasta de feijão-de-vanília e cozinhe delicadamente por três a cinco minutos até amaciar e engrossar. Reserve para esfriar.

Retire o pedúnculo e corte os morangos restantes ao meio. Espore o pudim de arroz **bet65** tigelas. Top com alguns dos morangos cozidos e cortados. Sirva com mais uma raspadinha de creme.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet65

Palavras-chave: **bet65 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-31