

Ρυζόγαλο αμυγδάλου, κρεμώδες & πανεύκολο (vegan)

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

Υλικά για το ρυζόγαλο:

- 200 γρ. ρύζι γλασέ
- 60 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1/3 κ.γ. αλάτι
- 1500 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. εκχύλισμα αμυγδάλου ή λικέρ αμύγδαλο
- 30 γρ. φυτικό βούτυρο

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 4 κ.σ. ψημένο φιλέ αμυγδάλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεπλύνουμε το ρύζι με κρύο νερό σε λεπτό σουρωτήρι και το αφήνουμε να στραγγίξει καλά.

2) Ρίχνουμε σε κατσαρόλα το ρύζι, τη ζάχαρη, το αλάτι και 250 ml ρόφημα αμυγδάλου και τη βάζουμε σε μέτρια/χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να απορροφηθεί το ρόφημα αμυγδάλου (περίπου 5-6 λεπτά).

3) Σταδιακά προσθέτουμε το υπόλοιπο ρόφημα (250 ml τη φορά) και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε ανακατεύοντας συνέχεια, για περίπου 35-40 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί το μεγαλύτερο μέρος του ροφήματος από το ρύζι και η υφή του μείγματος να γίνει πηχτή και κρεμώδης.

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

5) Μπορούμε να σερβίρουμε το ρυζόγαλο χλιαρό, σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύο από το ψυγείο, πασπαλίζοντάς το τελευταία στιγμή με ψημένο φιλέ αμυγδάλου. Αν το βάλουμε στο ψυγείο (αφού έχει κρυώσει) καλύπτουμε κάθε μπολάκι με διάφανη μεμβράνη.