

## Κρέμα Ρυζάλευρου

### Υλικά

50γρ καστανό ή λευκό ρύζι

200ml νερό

### Εκτέλεση

1. Κάνουμε το ρύζι σκόνη με τη βοήθεια ενός δυνατού μπλέντερ (όχι multi).
- Εναλλακτικά: Μπορούμε να το βράσουμε ολόκληρο και έπειτα να το πολτοποιήσουμε με ραβδομπλέντερ. Σε αυτήν την περίπτωση, βάζουμε το βρασμένο ρύζι σε ένα βαθύ μπολ, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό και αρχίζουμε την πολτοποίηση προσθέτοντας σταδιακά νερό μέχρι να έχουμε την υφή που θέλουμε (παραλείψτε τα στάδια 2. και 3. παρακάτω)
2. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και αφού κοχλάσει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το χειροποίητο ρυζάλευρό μας.
3. Σιγοβράζουμε για 10 περίπου λεπτά (το άσπρο ρύζι 5΄) ανακατεύοντας συνεχώς γιατί κολλάει.
4. Σερβίρετε σκέτη, με λίγο φρέσκο ελαιόλαδο ή αναμειγνύοντάς τη με αλεσμένα φρούτα ή λαχανικά.

Σημείωση: Επειδή το βρασμένο ρύζι αλλοιώνεται πολύ γρήγορα μετά το πέρας 2-3 ωρών αποθηκεύστε την έτοιμη κρέμα στο ψυγείο και καταναλώστε την ίδια ημέρα.

