



GENERELL

Ris- och saffranskaka i ugn

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En ugsbakad risgrynsgröt smaksatt med saffran och vanilj. Extra gott att servera med vispad grädde och sylt. Passar till frukost, mellanmål, fika och dessert.



INGREDIENSER

- 1 rulle färdig risgrynsgröt
- 1 kuvert saffran
- 1.5 msk vaniljsocker
- 1 ägg
- 0.5 dl vispgrädde

Serveringsförslag

vispad grädde och sylt

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.
Blanda ihop alla ingredienser i en skål.
Fördela i 4 portionsformar eller i en form.
Sätt in i ugnen ca 20-25 minuter, det ska bli en vacker gyllene färg.

Låt svalna något och servera med vispad grädde (tillsätt lite vaniljsocker innan du vispar) och din favoritsylt.