

# Sufleu de orez (dulce)

## Sufleu de orez (dulce)

### Ingrediente :

500 ml lapte, 100 g orez, un virf de cutit sare, 50 g unt, 50 g zahar, 2 oua, sucul si coaja rasa de la o jumătate de lamiie, 1 lingurita zahar vanilat, 50 g stafide

### Preparare :

Se fierbe orezul la foc potrivit in lapte cu sare. Se lasa sa se raceasca. Se bate cremos untul cu zaharul si galbenusurile. Se adauga orezul, zaharul vanilat, coaja si sucul de lamiie, stafidele. Se bat albusurile si se inglobeaza cu grija. Se unge o forma termorezistenta cu unt, se presara pesmet, se dispune uniform orezul. Se coace la cuptorul incins la 190 grade Celsius 45 minute.