

Riz au lait à la vanille

Préparation : 5 min · Cuisson : 50 min

Ingrédients

- 150g de riz rond à dessert
- 950g à 1L de lait
- 75g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

Préparation

1. Si vous utilisez le cooking chef, versez le riz, le lait, le sucre et la vanille dans la cuve et suivez la recette pré-programmée. De cette façon, le robot mélangera régulièrement et le riz pourra cuire sans accrocher. Sans robot, mélangez les mêmes ingrédients dans une casserole. Mettez à cuire à feu doux et à couvert en mélangeant très régulièrement pour éviter que le riz n'accroche.

2. Quand le riz est fondant, versez-le dans un autre récipient, laissez tiédir et ajoutez ce que vous souhaitez avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com