

Vaniljakiisseli riisistä

Ingrédients

- 950g à 1L de lait
- 75g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
- 150g de riz rond à dessert
- 950g à 1L de lait (celui de votre choix : lait de vache, lait végétal : amande, noisette, avoine...)
- 75g de sucre (vous pouvez utiliser du sucre muscovado pour parfumer légèrement le riz au lait)
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

Préparation

1. De cette façon, le robot mélangera régulièrement et le riz pourra cuire sans accrocher.
2. Mettez à cuire à feu doux et à couvert en mélangeant très régulièrement pour éviter que le riz n'accroche.
3. 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