

Riz au lait

Temps :

- 15min préparation
 - 45min cuisson
-

Ingrédients :

- 1L de lait entier
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère d'arôme artificiel)
- 130g de riz rond (max : 140g, min : 120g)
- 50g sucre

Optionel :

- Dulche de leche
 - 10g de maizena (test)
-

Étapes :

1. Mettre le lait, le riz et le sucre dans une casserole
 2. Couper la gousse, mettre les grains à l'aide du dos de couteau dans la casserole. Mettre les gousses vides dans le lait pour infuser.
 3. Faire bouillir le lait.
 4. Dès l'ébullition, mettre sur feu très doux. Recouvrir et faire cuire 45min à feu doux (2/15 niveau feu)
 5. Optionel : rajouter la maizena pour épaissir
 6. Retirer les gousses vides, laisser refroidir à l'air libre dans un récipient. Remuer de temps en temps pour éviter de former une peau. Se conserve au frigo environ 1 semaine
 7. Optionel : rajouter du dulce de leche quand encore chaud.
-

Revision #1

Created 21 March 2021 13:36:46 by Admin

Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin