

# RIZ AU LAIT BY LOLY

Recette proposée par Chez Loly



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 36 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6-8 personnes

- 100 g de riz rond - 50 g de sucre - 2 sachets de sucre vanillé - 1 c à S de maizena - 1 verre de lait froid
  - 750 ml de lait
- 

1. Verser le lait, le sucre et le sucre vanillé dans la cuve. Lancer le programme EXPERT 8min/vitesse 2A/100°C

2. Rincer le riz. Verser le riz dans le lait chaud. Lancer le programme EXPERT 25min/vitesse 2A/100°C.

3. Mélanger la maizena et le verre de lait ensemble. Mettre le mélange dans la cuve et relancer le programme sans chauffer - 3min/vitesse 2A.

4. Verser la préparation dans les pots. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

**Astuce du chef :**

Vous pouvez rajouter de la cannelle dans le lait ou alors au moment de servir.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Chez Loly