

SEMOULE AU LAIT A LA VANILLE

Recette proposée par Fab Gillard



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 13 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1 litre de lait - 140 g de semoule fine - 70 g de sucre poudre - 1 c à café de vanille

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol
2. Lancer EXPERT Vitesse 4 13 mn 90 degrés avec le bouchon
3. Déposer votre préparation dans de jolis pots et dégustez

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Fab Gillard