

GATEAU DE RIZ

RECETTE N°8946

NOTATION

- Prix : 9/10
- Difficulté : 2/10
- Originalité : 7/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 1 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 50 g de riz
- eau
- sel
- 1/4 de lait
- 2 c à soupe de sucre
- 2 c à soupe de vanille liquide
- 1 jaune d'oeuf

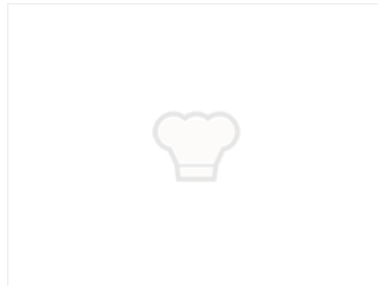
MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère à soupe
- fouet
- moule
- verre doseur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



3 ETAPES A SUIVRES

01. 50 g de riz à cuire 2 mn dans de l'eau avec un peu de sel.
02. Cuire ensuite le riz après l'avoir égoutté avec 1/4 de litre de lait environ 20 mn. Ajouter alors 2 c à soupe de sucre et de la vanille liquide et ajouter 1 jaune d'oeuf et cuire 2 mn.
03. Verser dans un moule caramélisé.

NOTES PERSONNELLES
