

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz au lait sans lait supra gourmand



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients 4/6

- 2 verres de riz
- 3 verres d'eau
- 2 c. à s. de sirop d'érable

- 2 c. à s. de purée d'amandes blanches
- 1 pincée de vanille en poudre
- 10/15 c. à s. d'eau
- Quelques amandes concassées
- (Proportions à adapter selon vos gourmandises:)
- (Vous pouvez varier avec quelques noisettes et de la purée de noisettes pour changer des amandes)

1. Tout d'abord remplissez la cuve du vitaliseur d'1/3 d'eau. Une fois en ébullition déposez sur le tamis pour 20 minutes environ un saladier rempli de 2 verres de riz pour 3 verres d'eau.
2. Pendant ce temps -là mélangez le reste des ingrédients. Une fois le riz cuit mélangez-le avec le reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur. Savourez bien frais ! 🍴

Sans lait ni boisson aux amandes mais si fondant... ☐

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)