

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 ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram