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