GÂTEAU DE RIZ



Texture fondante.
50 portions.

Etui de 900 g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage: 180g de préparation pour 1 litre de lait 1/2 écrémé.
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 5 minutes sans cesser de remuer.
3) Répartir dans des ramequins et réserver au frais. Après refroidissement, le gâteau de riz peut être nappé de caramel.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.
Bonne conservation du gâteau au frais : 48 h.