

Riz au lait au zeste d'orange au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 4	Astuces : 10	

Ingrédients

1000G de lait
130G de riz rond
20G de jus d'orange
80G sucre en poudre
10G d'extrait de vanille
Zeste d'une orange

Etapas

Â»

Mettre le riz, le lait, le sucre en poudre, l'extrait de vanille, le zeste d'orange, le jus d'orange dans le bol du thermomix.

Â»

Régler sur 100°C sur la fonction mijotage en sens inverse pendant 45 minutes.

Â»

Mettre la préparation dans des verrines.

Â»

Laisser refroidir 3 H au frigo.

A déguster froid ou tiède. Miam ;)