



LES ENVIES DE MAGA



RIZ AU LAIT AUX SPECULOS



INGRÉDIENTS :

- 180 g de riz rond à dessert (rincé à l'eau et égoutté)
- 100 g de sucre en poudre
- 1 litre de lait 1/2 écrémé
- 2 œufs
- 1 filet d'extrait de vanille
- de la pâte de spéculos

Mettre dans le bol le lait, l'extrait de vanille et régler **8 mn à 100°, vitesse 1.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le riz égoutté, le sucre et régler **25 mn à 90°, fonction sens inverse, vitesse 2** en ôtant le gobelet du couvercle.

Ajouter 2 œufs et régler **2 mn à 90°, vitesse 2, fonction sens inverse.**

Verser la moitié du riz au lait dans des coupes et ajouter à l'autre moitié une bonne cuillère à soupe de pâte à spéculos. Bien mélanger et mettre dans des coupelles.