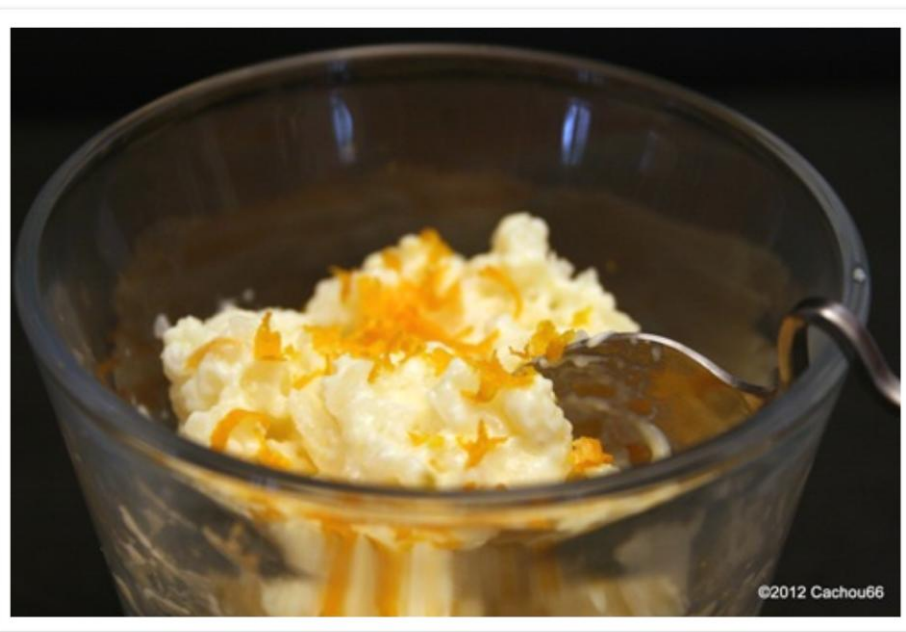


## Riz au lait au Cook'in



### Ingrédients:

- 180 g de riz spécial desserts ou riz rond
- 100 g de sucre semoule
- 1 litre de lait entier
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®
- 1 zeste d'orange
- 2 œufs entiers

Dans le tamis, rincer le riz et laisser égoutter.

Placer le fouet dans le bol du Cook'in®.

Verser le lait, le sucre, le sucre vanillé et le zeste d'orange.







Préchauffer **8 min/100°C/vit 2**.

Par l'orifice du couvercle et à l'aide de l'entonnoir, verser le riz.

Cuire **20 min/100°C/vit 2**.

Ajouter 2 œufs battus et régler **2 min/90°C/vit 2**.

Verser dans un récipient, filmer et placer au réfrigérateur pour un complet refroidissement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Lait entier, sucre, sucre vanillé, zeste d'orange	<b>8 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Riz rincé et égoutté	<b>20 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Œufs	<b>2 min</b>	<b>90°C</b>	<b>2</b>	