

## Riz au lait à la cannelle



Dessert **Facile**

**Pour** : 5 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 20 mn

### Ingrédients

- 330 g de riz rond
- 5 litre de lait
- 1 bâton de cannelle
- 75 g de cassonade

### Préparation

- 1 Faites chauffer le lait avec le riz et le bâton de cannelle pendant environ 40 minutes tout en surveillant de temps en temps. Quand le riz est cuit, enlevez le bâton de cannelle et ajoutez la cassonade. Laissez cuire 2 minutes.
- 2 Remplissez vos coupes ou ramequins. Une fois refroidis, mettez-les au moins 1 h au réfrigérateur. Au moment de servir, décorez d'un peu de cannelle en poudre.

Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

