



## Riz au lait à la framboise

### INGRÉDIENTS

- 1L de lait
- 180g de riz rond
- 60g de sucre
- 3cL de Sirop de Framboise La Maison Guiot

### PRÉPARATION

- Faire chauffer le lait dans une casserole. Dès les premières ébullitions, verser le riz et mélanger régulièrement.
- Une fois le riz cuit (environ 20 minutes après), ajouter le sucre et le Sirop de Framboise La Maison Guiot. Réserver au frais.
- Au moment de servir, déposer du riz au lait et arroser légèrement avec le Sirop de Framboise La Maison Guiot. Déguster !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS  
ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)