



## Sütlaç Au Four

### Fırın Sütlaç



1 kg. de lait  
3 tasse à thé de sucre granulé  
1 tasse à thé de féculé de maïs  
1 tasse à thé de riz  
2 tasses d'eau  
1 paquet de vanille

- # Mettez dans une petite casserole, du riz lavé et 2 tasses d'eau. Laissez cuire jusqu'à qu'il n'y à plus d'eau.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre granulé, du riz bouilli et froid et ½ tasse à thé de féculé affiné avec de l'eau.
- # Placez la casserole à moyenne température, mélangez régulièrement jusqu'à qu'il devient solide.
- # Prenez le dessert du four, rajoutez de la vanille puis mélangez. Mouillez légèrement les bols en terre ou en glace capable de résister à la température du four.
- # Mettez le riz au lait dans les bols.
- # Placez les bols dans un plat de cuisson, versez de l'eau dans le plat jusqu'à la moitié de la hauteur des bols. Faites cuire au four à 195 degrés jusqu'à que la surface des dessert grillent.
- # Sortez les desserts du four, quand elles refroidissent à température ambiante, placez au réfrigérateur. Vous pouvez servir 2 heures plus tard.

**N-B; La cause du rajout d'eau dans le plat, est pour éviter les fissures sur le dessert au moment de la cuisson.**