



Sutlac

Sütlac



1 kg de lait
2 tasses à café de riz
1,5 tasse de sucre granulé
1,5 tasse de farine
1 cuillère à soupe de farine de riz
1 paquet de vanille

- # Prenez le riz dans une casserole, rajoutez 2 tasses d'eau et laissez cuire jusqu'à que le riz absorbe l'eau.
- # Éteignez le four puis laissez refroidir le riz.
- # Rajoutez sur le riz froid, du lait, du sucre, de la farine de maïs. Mélangez tous les ingrédients avant d'allumer le four.
- # Mettez au four et laissez cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement. Quand elle bouillit, laissez cuire à basse température pendant 5 minutes.
- # Retirez du four, mettez de la vanille puis videz dans les bols.
- # Quand elle refroidit, rajoutez de la cannelle puis servez.

N-B: Le riz doit être cuit à basse température car si elles sont cuites à haute température les riz ne seront pas mous.