

Pouding au riz chocolat à la mijoteuse

- Une délicieuse recette de pouding au riz chocolat à la mijoteuse!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
3H

TEMPS TOTAL
3H30

PORTIONS
10

Ingrédients :

- 4 tasses (1000 ml) de riz blanc (déjà cuit)
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de cacao
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 cannes (354 ml) de lait évaporé Carnation
- 1 tasse (250 ml) d'amandes ou autres noix de votre choix
- Crème fouettée
- Une pincée de cannelle en poudre

Préparation :

1. Graisser légèrement le fond de votre mijoteuse avec du pan ou un vaporisateur.
2. Verser tous les ingrédients, sauf la crème fouettée et la cannelle, dans la mijoteuse. Mélanger.
3. Faire cuire à LOW pendant 2 heures et demie/3 heures ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
4. Verser dans des ramequins.
5. Ajouter la crème fouettée sur le dessus et saupoudrer de cannelle!

“ *Un dessert gourmet, léger et très facile à faire à la mijoteuse... À essayer!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)