

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.

Ce sachet contient :
80 g de riz rond – 50 g de sucre roux – 4
Carambars.

Riz au lait aux

CARAMBAR

Préparation :

Verser un demi-litre de lait dans une casserole, ajouter le contenu du sachet. Laisser cuire une heure à feu doux en remuant de temps en temps.

Déguster chaud ou froid.