



«RIZ AU LAIT ROSE VANILLE»

UN ENSEMBLE CHIC & GIRLY POUR UN CADEAU GOURMAND ORIGINAL...



CÔTÉ CUISINE

MIX POUR RIZ AU LAIT

Disposer dans le bocal lavé et séché, en tapotant pour tasser :

- 300 gr de riz pour dessert
- 6 à 8 morceaux de sucre (selon votre goût)
- Glisser 1 gousse de vanille sur le latéral

Recette :

Fendre la gousse de vanille, l'ajouter à ½ litre de lait, porter à ébullition, verser le riz et le sucre, cuire à feu doux en remuant 20 minutes environ, ôter la gousse de vanille, verser dans de jolies caissettes et déguster tiède ou froid.

COTÉ DÉCORATION

L'ÉTIQUETTE

Imprimez le tampon "Petits plaisirs" sur une chute de papier blanc avec une encre noire, imprimez uniquement le petit cupcake une 2^{de} fois sur une chute de papier rose (ou colorez le motif obtenu avec un feutre rose).

Découpez l'étiquette avec des ciseaux fins, puis le motif cupcake rose et collez-le sur l'étiquette avec du scotch 3D pour lui donner du relief. Écrire au dos de l'étiquette la recette à la main.

Nouez l'étiquette à un ruban rose autour du bocal.

POUR CRÉER :

Chute de papier blanc
Tampon Florilèges Design Cadeau gourmand FDFDCL113006
Encre Floricolor Régisse FDFE113087
Ruban rose

POUR PRÉSENTER :

Plateau Petites douceurs IS220607 (différents modèles)
Petit pot Le grand café CA220805
Caissettes roses CH221321

