

Bouillie blanche

6 à 7 pers.

1 l $\frac{1}{2}$ de lait dont un peu froid
100g de farine } pour délayer
250g de sucre } la farine
Parfums: vanille, cannelle

Pour 1 dl de lait

7g de farine

16g de sucre 35g

Lait 1 l Sucre

farine 39g

Cuisson: $\frac{1}{4}$ d'heure

Au café: $\frac{1}{3}$ de litre café + lait (Total $\frac{1}{2}$)

Farine: 36g

Sucre: 100g

8 pers.

2 l de lait

250 g de sucre

200 g de riz

Semoule au lait

$\frac{1}{4}$ de litre de lait

vanille ou cannelle

40g de sucre

35g de semoule

2 à 3 pers.

Au chocolat

$\frac{1}{2}$ l. de lait

3 grosses c. à s.

de choc. "Poulain"

30g de farine

Pour $\frac{1}{3}$ l. de lait

40g de sucre

25g de farine (délayée dans

un peu d'eau)

Au choc. 1 grosse c. à s.

c. à s. de

"Poulain")

Riz au lait