

SEMOULE DE MILLET

Il faut :

 <p>Régalez-vous avec la Semoule de Millet Sans GLUTEN Spécialité Vendéenne</p>	 <p>25.10.05 NORMANNOIS Lait stérilisé UHT Normanoir</p>
120g de semoule de millet	1 litre de lait entier
 <p>Daddy sucre en poudre</p>	 <p>EXTRAIT NATUREL Vanille Bourbon Cook</p>
120 g de sucre	la vanille



1) Verser le sucre dans la casserole.



2) Ajouter le lait.



3) Ajouter la vanille.



4) Faire chauffer pendant 10 minutes.



5) Verser la semoule de Millet.



6) Mélanger puis laisser reposer au réfrigérateur.

