

# GATEAU DE RIZ AU CHOCOLAT

## Ingrédients :



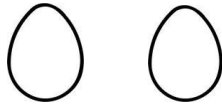
1 verre plein  
de riz rond



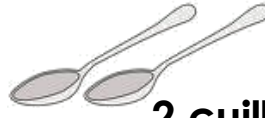
5 verres de lait



1 verre de sucre








2 œufs



2 cuillères  
à soupe de cacao



25 g

	1/ Laver le riz et l'égoutter.
	2/ Faire bouillir le lait et le chocolat dans une casserole.
	3/ Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que le riz ait absorbé le lait.
	4/ Dans un bol, mettre les œufs battus, le sucre et le beurre.
	5/ Ajouter ce mélange à la préparation chaude hors du feu.



6/ Verser la pâte dans le moule.



7/ Faire cuire 40 min à thermostat 6.