



Galette de riz fondante au chocolat et aux fruits



Ingrédients pour 4 personnes.

- 4 galettes de riz complet Bonneterre
- 500 ml (2 tasses) de fruits frais coupés en morceaux
- 385 ml de lait écrémé en poudre Bonneterre
- 300 ml (1/4 de tasse) de sucre
- 75 ml de sirop de maïs
- 120g de chocolat pâtisserie 61% Bonneterre
- 125 ml d'eau bouillante
- 7 c. à soupe de cacao maigre Bonneterre
- 1 c. à café de vanille



Les galettes de riz complet Bonneterre sont préparées à base de riz complet non raffiné afin de préserver toutes ses vertus nutritionnelles.

Pauvres en calories (moins de 30 calories par galette), les galettes de riz sont particulièrement digestes et peuvent être consommées à tout moment de la journée.

Les galettes de riz Bonneterre sont particulièrement légères et croustillantes ; n'hésitez donc pas à découvrir les autres variétés de notre gamme : fines galettes de riz, galettes de riz sans sel, galettes de riz 7 céréales, galettes de riz sarrasin, galettes sandwich cacao.



Préparation

1. Dans une grande casserole, mélangez le lait en poudre, le sucre et le sirop de maïs. Portez à ébullition et remuez sans arrêt jusqu'à ce que la préparation soit légèrement épaissie. Laissez mijoter à feux doux environ 8 minutes. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et la préparation lisse.
2. Dans un bol, mélangez l'eau bouillante et la poudre de cacao. Ajoutez ce mélange ainsi que la vanille au contenu de la casserole et remuez.
3. Laissez refroidir complètement.
4. Répartissez harmonieusement les fruits sur les galettes de riz et nappez de sauce au chocolat.
5. Servez immédiatement et savourez.