

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Arroz con leche

1h · 4 raciones · 327 kcal

Ingredientes

- 100 gr de arroz redondo
- 1 litro de leche
- 1 trocito de cáscara de limón
- 1 canela en rama
- Canela en polvo
- 70 gr de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	9,5 g
Hidratos	51 g
Fibra	0,8 g

Elaboración

1. En una olla añadir la leche y ponerla a calentar a fuego medio.
2. Añadir la canela, la cáscara de limón y el arroz, y dejar que se vaya haciendo a fuego medio.
3. Sin dejar que llegue a hervir, remover cada 5 minutos durante unos 40-45 minutos hasta que el arroz haya absorbido la leche y se haya puesto blandito.
4. Añadir el azúcar y remover 10 minutos más.
5. Dejar enfriar y quitar la cáscara y la canela.
6. Servir en unos cuencos y meter en la nevera cuando deje de estar tan caliente. Dejar en la nevera unas horas, y espolvorear canela en polvo por encima antes de comer.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta