

Receta de Arroz Con Leche Y Canela

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el fin de semana y parece que se presenta caluroso, así que os dejo este postre que está muy rico y como se toma frío pues nos refrescará un poquito.

Ingredientes

- Leche entera o semi, 1 litro
- Canela en rama
- 150grs. de arroz
- ZCáscara de naranja
- 125 grs. de azúcar
- Cáscara de limón
- Canela molida

Modo de Preparación

1. Poner a calentar la leche con una rama de canela, y las cáscaras de naranja y limón
2. Cuando empiece a hervir, echar el arroz previamente lavado para quitarle el almidón
3. Dejar cocer a fuego medio unos quince minutos, removiendo de vez en cuando
4. Añadir el azúcar , removerlo y dejarlo cocer otros quince minutos, hasta que quede cremoso
5. Repartirlo en recipientes individuales, espolvorear con canela molida y meter al frigorífico unas horas