

ARROZ CON LECHE

Tradicional, fácil y delicioso postre mexicano.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Porciones

- 1 raja de canela
- 1taza de arroz
- 250ml. leche de almendras
- 250ml. leche evaporada
- 300ml. leche condensada
- 1/3 taza. de azúcar
- Nueces
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Modo de preparación

una cacerola honda, ponemos una taza de arroz previamente lavado y agregamos 1 y $\frac{1}{2}$ taza de agua muy caliente. Prendemos la lumbre a flama media alta. Cuando veamos que hierve, semi tapamos y bajamos a flama baja.

consumirse el agua agregamos 250 ml de leche evaporada vegana y mezclamos y dos trozos de canela. Agregamos 300 ml de leche condensada vegana y 1/3 de taza de azúcar. Agregamos una cucharadita de esencia de vainilla y mezclamos. Cuando empiece a hervir, bajamos a flama baja y removemos constantemente para que no se pegue. Cuando espese, le retiramos los trozos de canela. Apagamos el fuego.

con nueces, pasas y un poco de canela en polvo.

.

VER RECETA