

Arroz con Leche



Sirve:

10 raciones de 1 taza cada una

Pieza:

Saladmaster Food Processor
5 Qt./4.7 L Roaster with Cover

Valora: ★★★★★

Contribuido por:

Leyla Segebre

[Agregar un Comentario](#)

1 taza

de arroz

(190

g)

3 tazas

de agua

(700

ml)

6 tazas

de leche

(1,4

l)

2 tazas

de crema de leche

(475

ml)

½ taza

de azucar

(100

g)

½ taza

de uvas pasas

(73

g)

2 ramas

de canela entera

2 limones verdes, solamente la cáscara, cortada con el Cono

#1

1/2 cucharadita
de esencia de vainilla
(2,5
ml)
1/2 cucharadita
de canela en polvo
(1
g)

Preparación :

1. Cocina el arroz con las 3 tazas de agua y las ramas de canela.
2. Cuando el arroz haya absorbido todo el agua, añade la leche, las uvas pasas, el azúcar y la crema de leche.
3. Añade la cáscara de los limones y la esencia de vainilla.
4. A fuego bajo, cocina el arroz durante una hora o hasta que espese.
5. Remueve ocasionalmente.
6. Deja reposar y decora con canela en polvo.

Información nutricional por ración

Calorías: 298
Grasa Total: 12g
Grasa 7g
Saturada:
Colesterol: 45mg
Sodio: 73mg
Carbohidratos: 42g
Fibra 2g
Dietética:
Azúcar: 22g
Proteína: 7g