

Creador: Juan Fernandez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 GR de ARROZ
- 1 LITRO de LECHE
- 160 GR de AZÚCAR
- 1 PALO de CANELA EN RAMA
- 80 GR de MANTEQUILLA
- 2 UNIDADES de YEMA DE HUEVO

Preparación:

Paso 1

1. PONER LA LECHE A HERVIR 2. AÑADIR EL ARROZ Y LA CANELA EN RAMA 3. DEJAR COCER DURANTE 20 MINUTOS 4. AÑADIR EL AZÚCAR Y DEJAR COCER 10 MINUTOS MÁS. 5. RETIRAR DEL FUEGO Y AÑADIR LA MANTEQUILLA REMOVIENDO. 6. AÑADIR LAS YEMAS DE HUEVO BATIDAS Y REMOVIENDO. 7. ECHARLO EN BOLES PEQUEÑOS Y DEJAR ENFRIAR. 8. DECORAR CON CANELA EN POLVO Y SERVIR.