

**Creador:** Juan Fernandez **Recetizador:** Marina Vidal Be



**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.