

ARROZ CON LECHE SIN LACTOSA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Tradicional postre de arroz con leche adaptado a alérgicos a la lactosa

Ingredientes para 6 personas :

- 1 litro de Leche de arroz
- 1 taza de Arroz redondo
- 2 cucharadas de Azúcar
- 2 cucharadas de Canela en polvo
- 1 Canela en palo
- 1 trocito de Corteza de limon

Preparación:

Paso 1

Ponemos a calentar la leche de arroz con un palito de canelay un trozo de corteza de limón, cuando empiece a hervir, añadimos el arroz, y dejamos cocer a fuego lento. Cuando esté el arroz cocido añadimos el azúcar, y dejamos cocer unos veinte minutos más. Retiramos del fuego, y llenamos nuestros vasitos de arroz con leche, espolvoreamos con canela en polvo.