

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Agarimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes aromatizar la leche con ralladura de naranja y de limón. Le da otro punto.

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 500 ml. de Leche
- 50 g. de Arroz
- 50 g. de Azúcar
- 50 g. de Chocolate para postres Nestlé
- 1 'Canela en rama
- decoración de Chocolate blanco rallado

**Preparación:**

## Paso 1

Pon a fuego lento en una cazuela la leche con la rama de canela y el arroz. Cuécelo a fuego lento, removiéndolo de vez en cuando, durante unos 20 minutos. Antes de retirarlo del fuego añade el chocolate para fundir picado con un cuchillo y el azúcar. Cocínalo durante otros 5 minutos. Retira del fuego, vierte en unos recipientes individuales y deja que se enfríe. Decora el arroz con la ralladura de chocolate blanco.