

# ARROZ CON LECHE CON CROCANTI DE GALLETA CARAMELIZADO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** Francisco Lima



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Tradicional arroz con leche con cobertura de crocanti de galleta caramelizado

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 125 gr. de Arroz
- 1 litro de Leche
- 50 gr. de Azúcar moreno
- 30 unidades de Galletas
- 1 palo de Canela
- 1 Piel de limón

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Preparamos el arroz con leche de forma tradicional, poniendo a hervir la leche con la piel de limon y canela, cuando empiece a hervir echamos el arroz, y dejamos cocer, removiendo de vez en cuando, cuando esté cocido echamos el azucar, y dejamos diez minutos más a fuego bajo. Retiramos del fuego y dejamos templar en los moldes. Semi trituramos las galletas, en trocitos no muy pequeños, y cubrimos por encima del arroz con leche. Espolvoreamos con azucar moreno y quemamos con el soplete.*