Arroz con leche

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

Creador: neniaku

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 120g de arroz redondo
- 1 litro 250ml de leche
- 100g de azúcar
- 2-3 trozos corteza de limón
- 1 rama de canela
- 1 vaso de chupito de anís (opcional)
- Canela en polvo para poner por encima

Preparación:

Paso 1

Poner en una cazuela la leche, el arroz, la rama de canela y la corteza de limón, deja cocinar, a fuego suave, unos 45 minutos removiendo cada poco para que no se pegue. Cuando el arroz con leche adquiera una textura melosa, agrega el azúcar (y el chupito de anís si decides ponerselo) y deja cocinar unos 10 minutos más sin dejar de remover porque con el azúcar se pega más fácil. Sacar la rama de canela y las cortezas de limón y sirve en vasos o copas individuales. Espolvorear canela en polvo por encima, dejar enfriar y a la nevera.