

Creator: karma



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro leche desnatada
- 1 vaso de arroz redondo
- 3/4 vaso azúcar
- 1 palo canela
- 1 cáscara de limón
- Canela en polvo

Preparación:

Paso 1

Ponemos a calentar la leche con el arroz, el azúcar, la canela y la cascara de limón. Cuando hierva bajamos a fuego lento y dejamos unos 50 minutos removiendo cada 5-10 minutos. En las últimas veces retiramos la nata que se forma con una cuchara. A los 50 min, retiramos y ponemos en moldes. Espolvoreamos canela por encima.