- Arroz con leche y chocolate -

INGREDIENTES

Para el arroz:

1 ½ l de leche entera

Una vara de canela

Un chorrito de Vainilla Molina

25 g de Cocoa Postrelicioso

60 g de arroz

100 g de azúcar

Para decorar (opcional y al gusto):

Crema batida

Cocoa Postrelicioso para espolvorear

PROCEDIMIENTO

1. Agrega en una olla la leche, la canela, el chorrito de Vainilla Molina y llévala a fuego bajo mientras mezclas para integrar.

2. Espera a que se caliente unos minutos, sin que llegue a hervir, y agrega la Cocoa Postrelicioso, bate con un globo hasta que se disuelva por completo.

3.

Añade el arroz y deja que se cocine durante 45 min, mientras remueves constantemente para lograr una textura cremosa. Si la leche se consume y el arroz todavía no está completamente cocido puedes agregar un poco más, hasta que esté suave.

4. Retira la canela y agrega el azúcar, sigue batiendo por 10 minutos más para que se disuelva.

5. Retira del fuego y déjalo reposar hasta que esté a temperatura ambiente, luego refrigéralo por al menos 3 horas.

6. Sirve en vasitos y decora al gusto, nosotros le pusimos crema batida y espolvoreamos con Cocoa Postrelicioso.