

- 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.