

# Arroz Con Leche – Rice Pudding

---

## *Ingrediente para la preparación del Arroz con Leche-Rice Pudding*

1 taza de arroz blanco normal.

¾ de taza de azúcar.

2 palos de canela.

5 tazas de leche (puede ser la que uses, yo lo he preparado con leche deslactosada y descremada).

3 tazas de agua.

1 lata de leche condensado.

Canela en polvo.



## *Preparación del Arroz con Leche-Rice Pudding*

Paso 1: En una olla grande mezcle el arroz, azúcar, los palos de canela, leche y agua con una cuchara de palo. Lleve al fuego bajo y deje cocinar por 2 horas mínimo, removiendo de vez en cuando.

Paso 2: Pasado el tiempo obtendrás una crema espesa y el arroz muy suave lo que significa que está listo.

Paso 3: Antes de retirar del fuego añada la leche condensada y mezcle bien.

Paso 4: Retire del fuego y espere a que se enfríe antes de verterlo en una refractario para luego refrigerarlo por lo menos de un día para otro (bueno si su familia lo puede soportar).