



HELADO DE ARROZ CON LECHE

Ingredientes:

- 1 taza de arroz lavado
- 3 tazas de agua
- ½ raja de canela
- La ralladura de 1 naranja
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 ½ tazas de crema para batir
- Galletas para acompañar

Procedimiento:

1. En una cacerola, cuece el arroz con el agua, la canela en raja y la ralladura de naranja.
2. Cuando se haya evaporado casi todo el líquido, agrega la leche condensada y la leche evaporada. Cocina a fuego bajo hasta que el arroz esté suave, cremoso y espeso. Enfría por completo.
3. Bate la crema hasta que forme picos. Mezcla de forma envolvente con el arroz con leche frío y lleva al congelador por 2 horas o hasta que se forme el helado.
4. Sirve con galletas y ofrece.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4