



AGUA DE HORCHATA

Ingredientes:

- ½ taza de arroz
- 1 taza de agua
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Hielo al gusto

Procedimiento:

1. Calienta una taza de agua y remoja el arroz durante todo un día.
2. Al día siguiente, licua el arroz con el agua de remojo, la leche evaporada, la leche condensada el resto del agua y la canela.
3. Pasa el agua por un colador fino.
4. Sirve y ofrece con hielos.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de Horneado:

Tiempo de reposo 1 dia

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6