

Arroz con leche de Almendras

Ingredientes

- 1500 g agua
- 230 g crema de almendras
- 6 láminas de limón, solo la parte coloreada
- 6 láminas de naranja, solo la parte coloreada
- 1 palo de canela
- 1 pellizco sal
- 200 g arroz, (no largo ni vaporizado)
- 200 g azúcar moreno
- canela en polvo

Preparación

1. Ponga en el vaso limpio y seco el azúcar, la piel de limón y la piel de naranja y programe 1 minuto, velocidad progresiva 5 – 10.
2. Coloque la mariposa e incorpore en el vaso el agua, la crema de almendras, el palo de canela, el azúcar, la sal y el arroz .Programe 40min, 90°C, velocidad 1.
3. Vierta el arroz en una fuente o en boles individuales y espolvoree con la canela.

Tiempo: 41 minutos