

# Leche de arroz

---



## INGREDIENTES:

- 1500 gr de agua
- 30 gr de arroz thai o basmati (*puesto en remojo un mínimo de 6 horas*)
- 1 cucharada de aceite virgen de sésamo
- 60 gr de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 1 pellizco de sal

## PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **10 min/90°C/vel 6**.
2. Filtre la bebida, preferiblemente a través de un paño fino de algodón, apretando para separar bien el líquido.

**Tiempo preparación: 5 min/Tiempo espera: 6 h/Tiempo total: 6 h 15 min**

**Raciones: 6**



Judtih Juvé Sancho  
<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>