



INGREDIENTES:

- 1000 gramos de leche
- 220 gramos de arroz (**Fallera Bomba**)
- 1 cucharadita de canela molida
- 160 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

1. Ponga la leche en el vaso Thermomix y programe **15 minutos, temperatura 80 grados, velocidad 2.**

2. Agregue el arroz y la canela y **mezcle 10 segundos, giro a la izquierda, velocidad 3.** Vierta en una jarra y cuando esté frío introdúzcala en el frigorífico. Deje reposar durante 12 horas.

3. Una vez reposado, cuele y reserve la leche. Ponga el arroz en el vaso y **triture durante 10 segundos, velocidad progresiva 5 a 10.**

4. Baje con la espátula los restos de arroz de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. **Programe 10 segundos, velocidad progresiva 5 a 10.**

5. Añada la leche reservada, el azúcar y la vainilla. **Programe 2 minutos, velocidad progresiva 5 a 10.**

muy fría.

Sirva

6. **Imagen y Receta de Thermomix de la clase de cocina de arroces.**