



INGREDIENTES:

- 200 gramos de arroz.
- 1.030 gramos de leche entera.
- 200 gramos de nata líquida.
- 130 gramos de azúcar.
- medio palo de canela.
- una pizca de sal.
- la piel de un limón

PREPARACIÓN:

1. Pon la mariposa en las cuchillas y echa el arroz, la piel del limón, la canela, la sal y la leche y **programa 35 minutos, temperatura 90 grados, velocidad cuchara y giro a la izquierda**
2. A continuación, añade el azúcar y la nata y **programa 2 minutos, temperatura 90 grados, velocidad cuchara y giro a la izquierda**
3. Vierte en una fuente o cazuelitas individuales.
4. **NOTA:** Hazlo con arroz normal y leche entera.
5. El arroz con leche queda espeso y no necesita ningún tipo de harina para engordarlo.
6. Un pequeño consejo, una vez el arroz con leche este en el molde evitar moverlo pues

pierde la solidez de crema y puede quedar aguado