



INGREDIENTES:

- 1500 gramos de leche
- 200 gramos de arroz
- La piel de medio limón (Sin piel blanca)
- La piel de media naranja (Sin piel blanca, sólo las partes coloreadas)
- 1 palo de canela
- 240 gramos de azúcar
- 70 gramos de mantequilla (Opcional)
- Canela en polvo (Para espolvorear por encima)



PREPARACIÓN:

1. **Poner la mariposa en las cuchillas** , y echar en el vaso la leche, el arroz, las pieles de limón y de naranja, y el palito de canela. **Programar 40 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1**

2. Pasado este tiempo, añadir el azúcar y la mantequilla (si le ponemos), y **programar 5 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 1.**

3. Al término volcar todo en una fuente bonita, o varias cazuelita pequeñas, o los recipientes individuales que nos gusten, dejar enfriar y espolvorear con canela en polvo (a mí me gusta ponerle una cañitas o palitos, en forma de rejilla, antes de espolvorear con la canela, y así quedará con ese dibujo, enrejillado.

4. **SUGERENCIAS:** Si nos gusta mas cremoso, sustituir 400 gramos de leche por 400 gramos de leche evaporada (leche Ideal), y si por el contrario nos gusta mas claro, poner 160 gramos de arroz, en lugar de 200, o añadir un poco mas de leche al final, y mezclar con la espátula.

LISTO Y RIQUISIMO

ARROZ CON LECHE (Thermomix)

