

ARROZ CON LECHE PORTUGUÉS

INGREDIENTES:

- 1 litro y medio de leche entera
- 200 g. de arroz
- la piel de una naranja (sólo la parte coloreada)
- la piel de un limón (sólo la parte coloreada)
- 1 ramita de canela
- 1 pellizco de sal
- 200g. de azúcar (2 cubiletes)
- 4 yemas de huevo

PREPARACIÓN:

1. Pese el azúcar y reserve. Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso los ingredientes excepto el azúcar y las yemas. Prográmese 50 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

2. Cuando falten 5 minutos y sin parar la máquina, añada a través de bocal el azúcar y las yemas batidas.

3. Viértalo en el recipiente grande o en cuencos individuales y, cuando esté frío, espolvoree con canela.

También, puede espolvorear la superficie con azúcar y quemarla con una plancha de postres.

5. Una vez hemos hecho los rodillos, metemos en el horno 30 minutos a 200 °C.

Nota: Se puede servir frío