



## La mejor receta de Arroz con leche! (también conocido como Pudín de arroz)

De invierno, Pudín y Mousse, Recetas rápidas

### Ingredientes

- 2 litros (8 tazas) de leche completa (líquida)
- 195 gramos (1 taza) de arroz blanco
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 28 gramos (2 cucharadas) de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita cucharadita de sal
- 2 ramas de canela
- 1 clavo de olor
- 2 huevos
- 235 gramos (1 taza) de crema de leche o nata espesa
- Opcional: canela en polvo y leche condensada al gusto para servir

### Preparación

- Verter la leche, el arroz, el azúcar, la mantequilla, la vainilla, la sal, las ramas de canela y el clavo de olor en una olla / cacerola grande y poner en la hornilla de la cocina a fuego medio-alto hasta que hierva. Cuando llegue a hervir reducir a fuego medio y dejar cocinar, sin tapar y removiendo frecuentemente, hasta que el arroz se ablande (por aproximadamente 45 minutos - 1 hora)
- En un bowl aparte batir los huevos ligeramente. Cuando el arroz se haya ablandado retirar del fuego y añadir una taza del arroz al bowl donde están los huevos batidos. Luego, devolver esta mezcla a la olla / cacerola y llevar de nuevo al fuego con el resto del arroz, agregar la crema de leche y remover hasta que todo se haya incorporado.
- Verter en bowls individuales o en un bowl grande de vidrio. Se puede comer caliente o dejar enfriar por al menos 3 horas. Servir con canela en polvo al gusto y/o una cucharadita de leche condensada

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/597>