

# Arroz con Leche Cubano

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 2/10

Küba arroz con leche, pirinç, süt ve tarçınla koyu kıvamda sıcak ya da soğuk tatlı verir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1 litre Süt
- 120 gr Şeker
- 1 çubuk Tarçın

## Yapılış

- Pirinçyi kaynatın ve tencereye sütle birlikte alın.
- Tarçın ekleyip karıştırmakla birlikte 35 dakika pişirin.
- Tencere dibini silerek sütlü pirinç tutup yanmasını.
- Şekeri ekleyip 5 dakika daha pişirin, taneler krema içinde askıda kalsın.
- Tarçınla karıştırmak için kaselere alın ve 11 ya da soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç sütü çekerken sıkıca tırnakla tutan süt yanık kokulu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tarçın serperek, küçük kaselerde soğuk ya da 11 sunun.

## Alerjenler

Süt