

Limber de Arroz con Leche de Coco



Ingredientes

- 1 taza de Arroz Rico grano mediano
- 5 tazas de leche de coco
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- ? cucharada de canela molida

Procedimiento

1. Dejar el arroz en agua a temperatura ambiente por una hora, luego escurres el agua
2. En una cacerola viertes la leche de coco, azúcar, arroz y canela
3. Cocinar a mediana temperatura por 25 minutos o hasta que el grano esté al dente
4. Retirar del fuego, dejar reposar
5. Verter el arroz en vasitos plásticos y poner en el congelador por 2 horas.