

ARROZ CON LECHE y canela

Ingredientes:



200 g de arroz de grano redondo (arroz para arroz con leche o risotto)



1 rama de canela



1 l de leche



1 limón



150 g de azúcar



Canela en polvo



1 vaina de vainilla o azúcar avainillado



Sal

Preparación:

- Eche la leche junto con el arroz, el azúcar, la vainilla, la rama de canela, la piel del limón y una pizca de sal en la olla del AutoCook. Remueva el conjunto y **cierre la tapa**.
- Seleccione el programa **Lácteos** y la opción **Medio**. Pulse el botón de **Inicio**. Cuando suene la señal, abra la tapa y vuelva a remover un poco.
- Cierre de nuevo la tapa y deje reposar el arroz con leche 5 minutos más en el caso que sea necesario. Retire la canela y la piel del limón. Sirva el arroz con leche en cuencos individuales y espolvoree canela en polvo por encima antes de servir.

Consejo de Bosch:

Puede utilizar también leche desnatada para disminuir las calorías. Además, la cantidad de azúcar es también al gusto. Si utiliza azúcar avainillado en vez de una vaina de vainilla, se aconseja disminuir un poco la cantidad de azúcar blanco. Este plato se puede congelar.

RACIONES: 4-6

Programa: Lácteos medio

Calorías por ración: 319 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 30 min.

AutoCook Pro - 30 min.