Arroz con leche

FAMILY

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **hiszpańska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- ryż - 200 ml
- mleko - 1200 ml
- cukier - 2 łyżeczka
- kora cynamonu - 1/2 szt.
- laska wanilii - 1 szt.
- skórka cytrynowa z jednej cytryny - trochę
- mielony cynamon - trochę
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko gotujemy z cukrem, otartą skórką z połowy cytryny i laską wanilii.
Na wrzące mleko wsypujemy ryż i wkładamy korę cynamonu. Gotyjemy na małym ogniu przez około 15 minut, od czasu do czasu mieszamy. Nie przykrywamy saganka.
Gdy ryż zgęstnieje i będzie miękki i kleisty, wyjmujemy korę cynamonową i laskę wanilii.
Polowę ryżu przekładamy do dwóch pucharków, posypujemy mielonym cynamonem i startą skórką cytrynową.
Na to nakładamy drugą połowę ryżu. Wierzch znów posypujemy mielonym cynamonem i startą skórką cytrynową.
Podajemy na ciepło.
Smacznego.