



Receta: Coste aproximado 1.00€

Batido de horchata de arroz



Tipo de plato:

Recetas de postres



Ingrediente principal:

Dulce



Calorías:

Media



Dificultad:

Media



Tiempo preparación:

25 mins

Ingredientes para...

1 ración

- 20 g Arroz
- 100 ml Leche
- 0.25 uds Canela en rama
- 12.5 g Limón
- 12.5 ml Nata
- 25 g Azúcar

Elaboración de la receta

- 1.- Lavar el arroz.
- 2.- En un cazo calentar la leche la canela en rama, ralladura de limón, azúcar y arroz.
- 3.- Cocinar a fuego bajo durante 18 minutos.
- 4.- Dejar reposar hasta que enfríe.
- 5.- Pasar por colador y triturar.
- 6.- Añadir la nata, triturar hasta obtener espuma.
- 7.- Servir en vasos individuales.

Consejo rápido:



Batido de horchata de arroz

Decora con canela en polvo.