



## Arroz con leche

Sütlac



1 lt. Leche  
4 cucharadas de arroz  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1+1/2 cucharada de harina  
1 cucharada de harina de arroz  
1 pack de vainilla

- # Ponga el arroz en la olla añadir 2 taza de agua, sobre fuego lento cocine hasta que el arroz se chupa el agua.
- # Gire de la estufa, dejar que el arroz hervido enfrie.
- # Añadir la leche, azúcar, harina de arroz y harina de arroz en el frío. Mezclar todo por una batidora antes de encender la estufa.
- # Cocine a fuego mediano revolviendo constantemente con, cuando empieza a hervir su vez, el calor demasiado bajo y hervir por 5 minutos más.
- # Tome la olla de la estufa y agregue la vainilla, revuelva. Poner el budín en los tazones.
- # Cuando se enfriá espolvoree canela sobre ellos y servir.

Nota: debe cocinar el arroz más bajos de calor definitivamente. Si cocinar a fuego alto, el vapor de agua con gran rapidez debido a que el arroz no ablandar.