



ARRÒS AMB LLET

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 1000 ml de llet sencera
- 1 unitat de llima
- 160 g de arròs blanc
- 120 g de sucre
- 25 g de mantega
- 1 rama de canella en rama
- canella en pols
- sal

LA PREPARACIÓ

- Poseu a calfar en un casset 1/2 litre de llet amb l'arròs i una miqueta d'aigua. Quan estiga calent, afegiu-hi la corfa d'1 llima i un canonet de canella (afegiu-hi també un polsim de sal).
- Mentre es va evaporant la llet, remeneu-la de tant en tant perquè no s'apegue. Aneu afegint-hi a poc a poc la resta de llet (que ha d'estar calenta).
- L'arròs s'ha de quedar cremós. Afegiu-hi la mantega i el sucre i remeneu-ho fins que es quede ben dissolt.
- Retireu la corfa de llima i el canonet de canella. Col·loqueu-ho en una plata, deixeu-ho reposar i empoleu-ho amb canella en pols.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 74.2 g	Grases 15 g
Kcal 483	Proteïnes 10.6 g