

ARRÒS AMB LLET

Ingredients:

1 litre de llet.

200 g d'arròs.

125 g de sucre.

1 branca de canyella.

1 pela de llimona.

Elaboració:

Poseu a bullir la llet amb la canyella, el sucre i la pela de llimona.

Quan arrenqui el bull afegiu-hi l'arròs i remeneu-ho de tant en tant perquè no s'enganxi.

Deixeu-ho coure fins que quedi una mica pastós.

Retireu la branca de canyella i la pela de llimona.

Variacions

Es pot fer amb llet d'ametlles en comptes de llet.

Es pot espolsar una mica de canyella per sobre a l'hora de servir-lo.

Es pot servir en plat individual o en plàtera.