

Arroz con leche, café y Baileys



Elementos del invento:

- 1 litro de leche
- 150 gr de arroz
- 135 gr de azúcar
- 2 tazas de café
- 50 ml de Baileys

Elaboración de los elementos:

Ponemos a calentar la leche, cuando esté muy caliente añadimos el azúcar y a fuego medio-fuerte llevamos a ebullición, momento en el que añadiremos el arroz. Bajamos a fuego medio.

A mitad de cocción añadimos el café y cuando nos quede poquito para que el arroz esté listo, el Baileys.

Retirar del fuego y poner en el recipiente en el que vayamos a refrigerarlo. Colocar una capa de papel film pegado al arroz caliente para que no se haga costra.

Al servir, espolvorear con cacao.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>