

Arroz con Leche

Prep time

10 mins

Cook time

60 mins

Total time

1 hour 10 mins

Voor deze Arroz con Leche wordt Leche Evaporada gebruikt, wat je veel in latijns-amerikaanse landen ziet. Kun je dit in Nederland niet (bij de toko) krijgen, dan kun je een combinatie van koffiemelk of melk en gecondenseerde melk gebruiken.

Author: Tessa Couperus

Recipe type: Dessert

Serves: 8



Ingrediënten

- 1 liter melk
- 300-400 ml Melk "evaporada"
- 1 kopje (250 ml) rijst
- ½ - 1 kopje suiker

evt naar smaak:

- vanille-extract
- limoenschil
- kaneelstokje
- kokos

Bereidingswijze

1. Doe in een pan de rijst met de melk en desgewenst een kaneelstokje en/of citroenschil.
2. Breng dit langzaam aan de kook en laat de rijst in ca 25 minuten zacht koken.
3. Is de rijst zacht en de melk zo goed als opgelost? Doe dan de suiker en een deel van de ge-evaporeerde melk erbij. Proef hoeveel suiker je erin wil hebben.
4. Laat dit nog ongeveer 30 minuten koken; hou het goed in de gaten, indien nodig nog wat ge-evaporeerde melk toevoegen.
5. De arroz con leche mag nog wat aan de vloeibare kant zijn, het zal in de koelkast nog wat verder opstijven omdat de rijst nog meer vocht zal opnemen.
6. Haal de pan van het vuur. Indien je een kaneelstokje gebruikt hebt, haal je het er nu uit.
7. Breng de arroz con leche op smaak zoals je dat wenst; roer er wat vanille door of geraspte kokos.
8. Doe in glazen of schaaltes en dek af met huishoudfolie en laat afkoelen in de koelkast
9. Serveer met wat kaneel of geraspte kokos.

Recipe by PaTESerie at <http://www.patesserie.com/desserts/arroz-con-leche-eeen-toetje-uit-peru/>